



Breñal

© CORTIJO LOS AGUILARES

2022 FUE UNA AÑADA SECA, DE POCAS PRECIPITACIONES, POR LO QUE LA COSECHA FUE MENOS ABUNDANTE QUE OTROS AÑOS, Y TUVIMOS QUE TRABAJAR MUY DURO EN LA VIÑA PARA LOGRAR EL EQUILIBRIO DESEADO. EL RESULTADO, AÚN ASÍ, FUE MUY SATISFACTORIO.

Viñedo

AÑADA

2022

VARIEDAD

Garnacha Blanca (mayoritariamente),
viognier y vjiriega

ALCOHOL

13,5%

ALTITUD

950 metros

SUELO

Calcáreo

DENSIDAD

3300 cepas/ha.

RENDIMIENTO

3000 kg/ha.

VITICULTURA

Certificada ecológica por el CAAE, trabajo manual

VENDIMIA

Exclusivamente a mano

Elaboración

MACERACIÓN EN FRÍO

Uvas almacenadas durante 24 horas en una cámara frigorífica (2°C)

SELECCIÓN

Mesa de selección con 4 personas

CRIANZA

Crianza sobre lias 6 meses

Nota de Cata

COLOR

Color pajizo, brillante

AROMA

En nariz, la pera se mezcla con aromas a tiza, grafito, y monte bajo.

BOCA

El tomillo, jara y romero, que abundan en el paisaje que rodea al viñedo, el más alto de la finca, se repiten en la boca, con una extraordinaria frescura y un limpio y largo final.


CORTIJO
LOS AGUILARES

DENOMINACIÓN DE ORIGEN SIERRAS DE MÁLAGA
SERRANÍA DE RONDA

EMBOTELLADO POR LOS AGUILARES DE RONDA S.L.
29400 RONDA, MÁLAGA, ANDALUCÍA
PRODUCT OF SPAIN



13,5% Vol.
75Cl.