



Garnacha

© CORTIJO LOS AGUILARES

2021 FUE UN AÑO DIFÍCIL, CON INVIERNO SECO Y VERANO CON VARIAS PUNTAS DE CALOR. LO QUE HIZO QUE LA COSECHA FUERA MUCHO MENOS ABUNDANTE Y HUBO QUE SELECCIONAR BASTANTE PARA OBTENER LA CALIDAD EXTRAORDINARIA QUE BUSCAMOS CADA AÑADA.

Viñedo

AÑADA

2021

VARIEDAD

100% Garnacha (Pago Pelele)

ALCOHOL

14.5%

ALTITUD

900 metros

SUELO

Arcilloso-Calcáreo

DENSIDAD

3300 cepas/ha.

RENDIMIENTO

3000 kg/ha.

VITICULTURA

Cultivada en vaso

Certificada ecológica por el CAAE

Trabajo manual

VENDIMIA

Exclusivamente a mano, en cajas de 10 kg

Cosechada en octubre

Elaboración

MACERACIÓN EN FRÍO

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

SELECCIÓN

Mesa de selección con 4 personas.

Encubado por gravedad y fermentada con algo de raspón

FERMENTACIÓN

• Fermentación alcohólica a temperatura controlada (28°C)

• Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón y barricas

CRIANZA

12 meses en barricas de roble francés de distintos tamaños (225 y 300 L.)

Nota de Cata

COLOR

Rojo violáceo limpio y brillante.

AROMA

Nariz sugerente con fruta roja, muy floral y especiada

BOCA

El paso por boca es sabroso, frutoso, con magnífica acidez y muy largo.



SIERRAS DE MÁLAGA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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



14.5% Vol.
75Cl.