



# Graciano

© 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% Petit Verdot (Pago Pelele)

ALCOHOL

14.5%

ALTITUD

990 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.

Racimo 100% despalillado y encubado por gravedad

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 púrpura muy intenso.

AROMA

Míneral y balsámica. Esta graciano refleja notas de monte bajo, fruta negra madura y especias.

BOCA

Es un vino con una increíble acidez natural, lo que le va a conferir una larga vida en botella. La boca resulta muy fresca, carnosa y estructurada. Con un final largo e intenso.

  
CORTIJO  
LOS AGUILARES

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.