



Pago El Espino

© 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

72% Petit Verdot / 19% Syrah / 9% Tempranillo

Viñedo certificado ecológico CAAE

ALCOHOL

14%

ALTITUD

900 metros

SUELO

Arcilloso-Calcáreo

DENSIDAD

5000 cepas/ha.

RENDIMIENTO

5000 kg/ha.

VITICULTURA

Ecológica, trabajo manual

VENDIMIA

Exclusivamente a mano, en cajas de 10 kg

Elaboración

MACERACIÓN EN FRÍO

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

SELECCIÓN

Mesa de selección con 4 personas, encubado por gravedad

FERMENTACIÓN

- Fermentación alcohólica a temperatura controlada (28°C)
- Fermentación maloláctica en depósitos de hormigón y barricas

CRianza

15 meses en barricas de roble francés, grano fino y distintos volúmenes (225 y 300L.)

Nota de Cata

COLOR

Cereza profunda con borde granate.

AROMA

Nariz golosa con fruta madura y la personalidad característica del balsámico de la finca.

BOCA

El paso por boca es fresco, largo y muy complejo. El Petit Verdot, predominante en la mezcla marca el carácter mineral y especiado que tiene, pero a su vez las otras variedades lo dulcifican, aportando una gran carga frutal.

El resultado es un vino de montaña, procedente de viñedos únicos, que se trabajan con mimo todo el año para lograr la máxima expresión del paisaje que los rodea en la copa.



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



14% Vol.
75Cl.