



Pinot Noir

© CORTIJO LOS AGUILARES

2020 SE CARACTERIZÓ POR UNA PRIMAVERA MUY LLUVIOSA (CON MÁS DE 200MM) Y PRECIPITACIONES HASTA INICIO DE JUNIO ESO MINIMIZÓ EL ESTRÉS HÍDRICO DE LA PLANTA Y PERMITIÓ UNA MADURACIÓN MÁS PAUSADA. EL VERANO, SECO Y CÁLIDO, CON TEMPERATURA MÁXIMA DE PROMEDIO 31.6 ° C PROPORCIONÓ UNA UVA SANA Y DE EXTRAORDINARIA CALIDAD.

Viñedo

AÑADA

2022

VARIEDAD

100% Pinot Noir

ALCOHOL

13,5%

ALTITUD

900 metros

SUELO

Arcilloso-Calcáreo

DENSIDAD

5000 cepas/ha.

RENDIMIENTO

3000 kg/ha.

VITICULTURA

Certificada ecológica por el CAAE, trabajo manual

VENDIMIA

Exclusivamente a mano, realizada en dos fechas diferentes, en aras de conseguir una madurez equilibrada

Elaboración

MACERACIÓN EN FRÍO

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

SELECCIÓN

Mesa de selección con 4 personas

Parte de la cosecha se procesa con raspón

Llenado de los tanques por gravedad

FERMENTACIÓN

• Maceración en frío y fermentación alcohólica a temperatura controlada (25°C)

• Fermentación maloláctica y crianza en un huevo de hormigón y barricas

CRIANZA

8 meses en barricas de roble francés (300 y 500 L.) y en un depósito ovoide de hormigón (1600 L.)

Nota de Cata

COLOR

Capa ligera, cereza brillante con ribete violáceo

AROMA

Pinot Noir tiene una intensa expresión varietal con aromas

complejos y maduros de frutas rojas y toques sutiles de notas florales.

BOCA

En boca, el vino es suave y fresco, con una presencia tánica sutil, elegante y un final prolongado. El extraordinario nivel de acidez le augura una larga vida, aunque ya se puede disfrutar


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.