



Rosado CLA

© CORTIJO LOS AGUILARES

2022 FUE UNA AÑADA SECA, DE POCAS PRECIPITACIONES, POR LO QUE LA COSECHA HA SIDO MENOS ABUNDANTE QUE OTROS AÑOS, Y HEMOS TENIDO QUE TRABAJAR UY DURO EN LA VIÑA PARA LOGRAR EL EQUILIBRIO DESEADO, NUESTRO TINTO JOVEN DE ESTE AÑO TIENE UNA FRUTA MADURA Y SUGERENTE, CON LAS NOTAS TÍPICAS BALSÁMICAS QUE CONFIERE LA FINCA Y LA ALTURA A LA QUE SE ENCUENTRAN LOS VIÑEDOS DE DONDE SE OBTIENE LA UVA CON LA QUE LO ELABORAMOS.

Viñedo

AÑADA

2022

VARIEDAD

74% Tempranillo / 14% Garnacha / 12% Petit Verdot

ALCOHOL

14%

ALTITUD

900 metros

SUELO

Arcilloso-Calcáreo

DENSIDAD

5000 cepas/ha.

RENDIMIENTO

5000 kg/ha.

VITICULTURA

Certificada ecológica, trabajo manual

VENDIMIA

Exclusivamente a mano, en cajas de 10 kg

Elaboración

MACERACIÓN EN FRÍO

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

SELECCIÓN

Mesa de selección con 4 personas, racimo 100% despallado a la misma altura que los tanques, encubado de la uva por gravedad

FERMENTACIÓN

- Elaborado por sangrado del mosto, con muy pocas horas de contacto con pieles
- Fermentación alcohólica a temperatura baja (15°C)
- Parte elaborado en depósitos de hormigón

CRIANZA

Vino sin crianza, estabilización del vino durante 4 meses en tanque de hormigón

Nota de Cata

COLOR

Rosa vibrante, limpio y brillante

AROMA

Frutas rojas y flores. Intenso y cargado de matices balsámicos.

BOCA

Entrada muy fresca gracias a la estupenda acidez. Punta cítrica, muy frutal, persistente y amplio en boca.


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.