



Tadeo

© 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 El Calero)

ALCOHOL

14%

ALTITUD

900 metros

SUELO

Arcilloso-Calcáreo

DENSIDAD

5000 cepas/ha.

RENDIMIENTO

4000 kg/ha.

VITICULTURA

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% despallado y encubado por gravedad

FERMENTACIÓN

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

CRIANZA

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

Nota de Cata

COLOR

Cereza.

AROMA

Complejo y expresivo, balsámico y mineral.

BOCA

En boca es un vino largo, de gran intensidad, persistente y en conjunto muy elegante.



SIERRAS DE MÁLAGA

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

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



14% Vol.
75Cl.