



Tadeo Tinaja

© 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

13.5%

ALTITUD

900 metros

SUELO

Arcilloso-Calcáreo

DENSIDAD

5000 cepas/ha.

RENDIMIENTO

3000 kg/ha.

VITICULTURA

Certificado por CAAE
trabajo manual

VENDIMIA

Exclusivamente a mano, en cajas de 10 kg. Cosechada en último lugar, casi dos meses después del inicio de la campaña (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 a la misma altura que los tanques, encubado por gravedad

FERMENTACIÓN

- Fermentación alcohólica a temperatura controlada (28°C)
- Fermentación maloláctica en Tinaja

CRIANZA

12 meses en Tinaja de arcilla (900 L.)

Nota de Cata

Gracias a su porosidad, el ánfora permite estabilizar y pulir los taninos, pero a diferencia del uso de barrica, la expresión de la variedad queda mucho más pura. De producción muy reducida, Tadeo Tinaja es un vino de carácter, que nos hace descubrir una nueva faceta del Petit Verdot, más frutal y con un toque mineral muy sugerente.

COLOR

Cereza con bordes violáceos.

AROMA

En nariz es una mezcla de aromas balsámicos, monte bajo y fruta madura.

BOCA

En boca es un vino sabroso, largo y muy equilibrado.


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



13.5% Vol.
75Cl.