



# Tinto CLA

© CORTIJO LOS AGUILARES

LA AÑADA 2023 HA SIDO UNA DE LAS MÁS SECAS DE NUESTRA HISTORIA COMO VITICULTORES, SIENDO EL TERCER AÑO CONSECUTIVO DE SEQUÍA. LA COSECHA FUE MUY ESCASA, PARA TRATAR DE GARANTIZAR LA MÁXIMA CALIDAD. LOS VINOS QUE HEMOS OBTENIDO SON MADUROS Y MUY REDONDOS, FRUTO DE UNA ELABORACIÓN RESPETUOSA CON LA UVA Y POCO EXTRACTIVA.

## Viñedo

AÑADA

2023

VARIEDAD

78% Tempranillo / 14% Garnacha / 8% Syrah

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

- Fermentación alcohólica con temperatura controlada (25°C) en tanques de hormigón
- Fermentación maloláctica en tanques de hormigón

CRIANZA

Vino sin crianza en barrica, 4 meses en tanques de hormigón

## Nota de Cata

COLOR

Rojo violáceo, muy vivo y brillante.

AROMA

Fruta roja fresca, monte bajo y notas de regaliz.

BOCA

En boca es un vino de paso ligero, con equilibrio y largo final.

  
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.