

CORTIJO DE LOS AGUILARES

D.O. Sierras de Málaga

Breñal es la realización de un sueño: elaborar un gran blanco mediterráneo y de altura que refleje la singularidad del paisaje tan especial de la finca. En el corazón de Andalucía, jalonada de encinas centenarias, sobre suelos pedregosos, con el Mediterráneo muy cerca, el monte bajo, las hierbas aromáticas y las noches frescas completan las claves que hacen del terruño de Cortijo los Aguilares un lugar tan especial.



BREÑAL 2022

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

Garnacha Blanca (mayoritariamente), viognier y vijiriega.

ELABORACIÓN

MACERACIÓN EN FRÍO

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

SELECCIÓN

Mesa de selección con 4 personas

CRIANZA

Crianza sobre lías 6 meses.

NOTAS DE CATA

Color pajizo, brillante. En nariz, la pera se mezcla con aromas a tiza, grafito, y monte bajo. El tomillo, jara y romero, que abundan en el paisaje que rodea al viñedo, el más alto de la finca, se repiten en la boca, con una extraordinaria frescura y un limpio y largo final.

MARIDAJE

Ideal para acompañar todo tipo de cocina mediterránea (arroz), pastas, carnes blancas, pescado, mariscos y quesos cremosos.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com