

CORTIJO DE LOS AGUILARES

D.O. Sierras de Málaga

2020 se caracterizó por una primavera muy lluviosa con precipitaciones hasta bien entrado el mes de junio, eso minimizó el estrés hídrico de la planta y permitió una maduración más pausada. El verano, seco y cálido, con temperatura máxima de promedio 31.6 °C, proporcionó una uva sana y de extraordinaria calidad. Esta variedad se cultiva en un viñedo con un paisaje imponente, sobre sinuosas laderas y con una gran diversidad de suelos que enriquece la expresión del terruño.



GRACIANO 2020

FORMATOS

0,75L

VARIEDADES

100% Graciano.

ELABORACIÓN

Uvas conservadas durante 24 horas en una cámara frigorífica (2°C). Mesa de selección con 4 personas. Racimos 100% despalillado y encubados por gravedad.

Fermentación alcohólica a temperatura controlada (28°C).

Fermentación maloláctica en hormigón y barricas.

Crianza: 12 meses en roble francés de distintos años.

NOTAS DE CATA

Rojo púrpura muy intenso. Mineral y balsámica. Este graciano refleja notas de monte bajo, fruta negra madura y especias. Es un vino con una increíble acidez natural, lo que le va a conferir una larga vida en botella. La boca resulta muy fresca, carnosa y estructurada. Con un final largo e intenso.

MARIDAJE

Aves de caza, cerdo, pescados grasos, platos con setas...

ASEUNIV, S.L.

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

aseuniv@aseuniv.com