



Pago El Espino

© CORTIJO LOS AGUILARES

2020 SE CARACTERIZÓ POR UNA PRIMAVERA MUY LLUVIOSA (CON MÁS DE 200MM) Y 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.

Viñedo

AÑADA

2020

VARIEDAD

73% Petit Verdot / 17% Syrah / 10% Tempranillo

Viñedo certificado ecológico CAAE

ALCOHOL

14%

ALTITUD

900 metros

SOIL

Arcilloso-Calcáreo

DENSIDAD

5000 cepas/ha.

RENDIMIENTO

5000 kg/ha.

VITICULTURA

Ecológica, trabajo manual

VENDIMIA

Exclusivamente a mano, en cajas de 10 kg

Elaboración

MACERACIÓN EN FRÍO

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

SELECCIÓN

Mesa de selección con 4 personas, encubado por gravedad

FERMENTACIÓN

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

CRianza

15 meses en barricas de roble francés, grano fino y distintos volúmenes (225 y 300L.)

Nota de Cata

COLOR

Cereza profunda con borde granate.

AROMA

2020 destaca por su frescura y notas de frutas del bosque, balsámicos y especias.

BOCA

El paso por boca es fresco, largo y muy complejo. El Petit Verdot, predominante en la mezcla de este vino, se muestra a través del carácter mineral y balsámico tan marcado que tiene, pero a su vez las otras variedades lo dulcifican, aportando una gran carga frutal.

Es un vino de montaña, procedente de viñedos únicos, que se trabajan con mimo todo el año para lograr la máxima expresión del paisaje que los rodea en la copa.


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.