



# Tadeo Tinaja

© CORTIJO LOS AGUILARES

LA AÑADA 2017 FUE MARCADA POR LA SEQUÍA CON MENOS DE 200 MM DE LLUVIA DURANTE EL INVIERNO Y UNOS 50 MM DURANTE LA PRIMAVERA. EL CALOR IMPORTANTE DEL VERANO ADELANTÓ LAS FECHAS DE VENDIMIAS. AUNQUE FUE UNA COSECHA DE MENOR CANTIDAD, EL ESTADO SANITARIO Y LA CALIDAD FUERON EXTRAORDINARIOS, PROPORCIONANDO UN VINO DE ALTA CONCENTRACIÓN AROMÁTICA.

## Viñedo

AÑADA

2017

VARIEDAD

100% Petit Verdot (Pago El Calero)

ALCOHOL

14%

ALTITUD

900 metros

SUELO

Arcilloso-Calcáreo

DENSIDAD

5000 cepas/ha.

RENDIMIENTO

5000 kg/ha.

VITICULTURA

Ecológica, 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

Intenso granate, limpio y brillante.

AROMA

La nariz destaca el carácter varietal del vino con unos aromas intensos y especiados, con notas minerales y balsámicas.

BOCA

La boca es intensa y aterciopelada, con taninos suaves y bien equilibrados. El paso por boca es sabroso y profundo con un final persistente.

Es un vino expresivo y elegante, con abundante fruta y una compleja mineralidad propia de la variedad.

  
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



14% Vol.  
75Cl.