



Tinto CLA

© CORTIJO LOS AGUILARES

2022 FUE UNA AÑADA SECA, DE POCAS PRECIPITACIONES, POR LO QUE LA COSECHA HA SIDO MENOS ABUNDANTE QUE OTROS AÑOS, Y HEMOS TENIDO QUE TRABAJAR UY DURO EN LA VIÑA PARA LOGRAR EL EQUILIBRIO DESEADO, NUESTRO TINTO JOVEN DE ESTE AÑO TIENE UNA FRUTA MADURA Y SUGERENTE, CON LAS NOTAS TÍPICAS BALSÁMICAS QUE CONFIERE LA FINCA Y LA ALTURA A LA QUE SE ENCUENTRAN LOS VIÑEDOS DE DONDE SE OBTIENE LA UVA CON LA QUE LO ELABORAMOS.

Viñedo

AÑADA

2022

VARIEDAD

76% Tempranillo / 10% Garnacha / 14% 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% despalillado 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 bodega, 4 meses en tanques de hormigón

Nota de Cata

COLOR

Rojo violáceo, muy vivo y brillante.

AROMA

Abundante fruta fresca (fresas y frambuesas) y notas balsámicas que es la marca de nuestro paisaje en los vinos.

BOCA

Gran intensidad, volumen amplio, muy frutal pero sorprende lo fresco que resulta debido a la estupenda acidez que le confiere la gran altura a la que se encuentran nuestros viñedos.

Es un tinto ideal para acompañar cualquier plato, versátil y muy apetecible.



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.