



# Pago El Espino

© CORTIJO LOS AGUILARES

LA AÑADA 2017 FUE SECA PERO DE GRAN CALIDAD. LA PRODUCCIÓN, ALGO MENOR QUE EN VENDIMIAS ANTERIORES, DIO COMO RESULTADO UNA COSECHA DE MAGNÍFICO ESTADO SANITARIO Y UNOS VINOS DE CARÁCTER, QUE REFLEJAN A LA PERFECCIÓN EL PAISAJE DONDE SE CULTIVA LA VIÑA QUE LOS PRODUCE.

## Viñedo

AÑADA

2017

VARIEDAD

71% Petit Verdot / 20% Syrah / 9% Tempranillo

Viñedo certificado ecológico CAAE

ALCOHOL

14,5%

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, racimo 100% despalillado a la misma altura que los tanques, encubado de la uva 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 de distintos tamaños

## Nota de Cata

COLOR

Cereza profunda con borde granate.

AROMA

2017 es más maduro y profundo que en anteriores añadas con notas de frutas del bosque, balsámicos y especias.

BOCA

El paso por boca es fresco, largo y muy complejo. Un vino que va a crecer con los años en botella aunque ya está extraordinario para beberlo.

Con este vino buscamos la singularidad de los tintos rondeños, elaborados bajo el sol de Andalucía, pero en viñedo de montaña muy cerca del mar.

Es decir, el carácter que hace único a Cortijo los Aguilares.

  
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



14,5% Vol.  
75Cl.