



# Pinot Noir

© CORTIJO LOS AGUILARES

UN INVIERNO LLUVIOSO COMO NO SE RECUERDA EN MUCHOS AÑOS (MÁS DE 1200 MM), SUMADO A UN VERANO CON TEMPERATURAS MUY SUAVES (MEDIA MAX. 29,5°C) HAN MARCADO LA AÑADA EN FORMA DE VINOS MADUROS Y MUY FRESCOS. GRACIAS A ESAS CONDICIONES ÓPTIMAS, LA PINOT NOIR TUVO UNA MADURACIÓN PAUSADA EN PERFECTAS CONDICIONES SANITARIAS, Y SIN ESTRÉS HÍDRICO. LO QUE LO CONVIERTE EN UNO DE LOS MEJORES QUE HEMOS ELABORADO

## Viñedo

AÑADA

2018

VARIEDAD

100% Pinot Noir

ALCOHOL

13%

ALTITUD

900 metros

SUELO

Arcilloso-Calcáreo

DENSIDAD

5000 cepas/ha.

RENDIMIENTO

5000 kg/ha.

VITICULTURA

Certificada ecológica, trabajo manual

VENDIMIA

Exclusivamente a mano, realizada en dos fechas diferentes, en aras de conseguir una madurez equilibrada

## Elaboración

MACERACIÓN EN FRÍO

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

SELECCIÓN

Mesa de selección con 5 personas

Racimos parcialmente despallados, llenado de los tanques por gravedad

FERMENTACIÓN

- Maceración en frío y fermentación alcohólica a temperatura controlada (25°C)
- Fermentación maloláctica en un huevo de hormigón y barricas

CRIANZA

8 meses en barricas de roble francés (300 y 500 L.) y en un depósito ovoide de hormigón (1600 L.)

## Nota de Cata

COLOR

Rojo brillante de capa media, con reflejos violáceos.

AROMA

La añada 2018 tiene más concentración de notas florales que años anteriores, con aromas maduros y muy complejos.

BOCA

En boca, el vino es suave y fresco, con una presencia tánica sutil, elegante y un final prolongado. El extraordinario nivel de acidez le augura una larga vida, aunque ya se puede disfrutar.

Premiado tres veces con Medalla de Oro (2010 y 2018) y Gran Medalla de Oro (2008) en el Mundial des Pinots, concurso anual organizado en Sierre (Suiza). Estos reconocimientos hacen de nuestro vino una apuesta segura, y viene a confirmar que trabajamos buscando la excelencia cada año.

  
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



13% Vol.  
75Cl.