



Tadeo

© CORTIJO LOS AGUILARES

TRAS UN INVIERNO LLUVIOSO, EMPEZÓ UNA PRIMAVERA MARCADA POR PRECIPITACIONES CON MÁS DE 200 MM ENTRE ABRIL Y MAYO. ESAS LLUVIAS, SUMADAS A LA AUSENCIA DE TEMPERATURAS MUY ALTAS DURANTE EL VERANO, PERMITIERON A LA PLANTA VEGETAR CON COMODIDAD, SIN ESTRÉS HÍDRICO. EL VERANO, SECO Y CÁLIDO, MANTUVO LAS UVAS EN PERFECTAS CONDICIONES SANITARIAS, CONVIRTIENDO 2016 EN UNA AÑADA DE EXTRAORDINARIA CALIDAD.

Viñedo

AÑADA

2016

VARIEDAD

100% Petit Verdot (Pago El Calero)

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

Cosechada a finales de 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 depósitos de hormigón y barricas

CRIANZA

15 meses en barricas de roble francés de distintos tamaños (225 y 300 L.)

Nota de Cata

COLOR

Rojo rubí intenso con capa muy alta, limpio y brillante.

AROMA

En nariz tiene un intenso aroma especiado, con notas balsámicas y un toque de pimienta.

BOCA

En boca es muy intenso y fresco. Sus taninos, potentes y elegantes a la vez, se combinan perfectamente con una acidez elevada. Tadeo 2016 es un vino equilibrado y complejo, con un largo final. La mineralidad propia de la variedad y su componente especiado lo hacen muy apetecible.



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.