

CORTIJO LOS AGUILARES JOVEN 2019

Bodega Cortijo Los Aguilares

Zona: D.O. Sierras de Málaga

Variedades: Tempranillo, Garnacha, Syrah

Alc: 14,5% Vol.

Viñedos:

Situados a más de 900 m. entre las Sierras de las Nieves y de Grazalema. Los suelos, arcillosos y con abundante piedra caliza, retienen la humedad de las precipitaciones y favorece la resistencia de la planta al rigor del verano. Cultivan una gran diversidad de variedades como las Pinot Noir, Petit Verdot, Tempranillo, Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot y Graciano, que fueron plantadas en 1999 y 2014 y repartidas en cuatro parcelas. Estas variedades se han adaptado perfectamente al terruño de la zona. Elaboran solo con uvas de cosecha propia, certificadas en ecológico por el CAAE desde hace años. La mayoría de las intervenciones en el viñedo se hacen a mano, incluyendo la vendimia, y se realiza un estricto control de los rendimientos para conseguir uvas de máxima calidad.

Elaboración:

Una vez recogida la uva, se conservan durante 24 horas en una cámara frigorífica a 2°C. Al día siguiente, se seleccionan manualmente los racimos, 100% despallados a la misma altura que los tanques, donde se encuba por gravedad. La fermentación alcohólica transcurre a una temperatura controlada de 25°C en tanques de hormigón, en los cuales también tiene lugar la fermentación maloláctica. Una vez finalizada, la fermentación, permanece 4 meses en tanques de hormigón.

¿Qué esperar de este vino?

El tinto joven de esta bodega es también el más popular, consolidado como uno de los vinos sin crianza más originales del sur de España. Fruta roja, notas anisadas, frescor y al mismo tiempo cierta untuosidad.

BODEGA CORTIJO LOS AGUILARES

Puente de la Ventilla, Ctra. Ronda Campillos, Km. 35
29400 Ronda, Málaga, España
www.cortijosaguilares.com



Maridajes:

Siendo un tinto joven lo fácil es pensar en embutidos, quesos semicurados... Pero en realidad es un vino muy versátil que puede encajar con múltiples preparaciones. Ideal, por ejemplo, con pescados grasos.

Tª de servicio recomendada:

14-16°C



Bibiana García

Otro de los grandes nombres femeninos de la viticultura y la enología de nuestro país. Bibiana (en la foto junto a Jesús Gutiérrez, jefe de finca) es la enóloga y directora técnica de esta bodega malagueña situada en la Sierra de Ronda. Esta sevillana (que quiso ser perfumista) estudió química y francés. Pero luego hizo un máster de viticultura en Madrid y se enganchó para siempre al mundo del vino. ¡Hemos tenido esa suerte!

Trabajó en Chile, posteriormente en la bodega de Lluís Llach en Cataluña. En el año 2006 recaló en Ronda para trabajar en Cortijo Los Aguilares y desde entonces ha situado en el mapa con letras de oro este punto de nuestra geografía vitivinícola. En tan poco tiempo ha cosechado excelentes críticas, puntuaciones y premios de nivel mundial (especialmente con su monovarietal de Pinot Noir) y como consecuencia de ello sus vinos han alcanzado mercados internacionales tan distantes como Finlandia, Nueva Zelanda y Canadá.

Bibiana ya no tiene que convencer a nadie de nada. Ni de sus capacidades, ni de las de los tintos del sur, ni de las fantásticas características de los vinos andaluces más allá del Marco de Jerez. Como ella dice siempre "los vinos de Andalucía en manos de italianos o franceses serían los más caros del mundo". Los vinos de Cortijo Los Aguilares recuperan el prestigio del sur, con elaboraciones históricas y singulares y son auténticas joyas.

BODEGA CORTIJO LOS AGUILARES

Puente de la Ventilla, Ctra. Ronda Campillos, Km. 35
29400 Ronda, Málaga, España
www.cortijosaguilares.com