

CORTIJO LOS AGUILARES GARNACHA 2020

Bodega: Cortijo Los Aguilares

Zona: D.O. Sierras de Málaga

Variedades: 100% Garnacha

Alc: 14% Vol.

Viñedos:

Viñedos a 1000 metros de altitud en las Sierras de Málaga, situados en un paisaje imponente, de sinuosas laderas, con gran variedad de suelos y con certificación ecológica.

Elaboración:

Vendimia completamente manual. Selección del fruto en campo y bodega. Elaboración tradicional, maloláctica en barricas de roble y depósitos de hormigón. Posterior envejecimiento en barricas de roble francés de distintos usos durante 12 meses.

¿Qué esperar de este vino?

Sedoso, intenso y largo, con una magnífica acidez.. Fruta fresca roja, violeta y tomillo. Una nariz balsámica, con ligeras notas tostadas, la madera está ligeramente presente y muy bien integrada. En boca sorprende su carnosidad, es un vino intenso y largo. Tanino sedoso con una gran presencia de fruta y magnífica acidez.

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



Maridajes:

Perfecto con carnes asadas o en estofado, no sólo cerdo o ternera, también cordero. Por supuesto con quesos curados y embutidos.

Tª de servicio recomendada:

14°C-16°C



CORTIJO LOS AGUILARES

Cortijo los Aguilares es una bodega familiar situada en un enclave vitícola excepcional, la Serranía de Ronda (Málaga), a 5 km de Ronda. La finca es un encinar de 800 hectáreas, de las cuales 25 ha están dedicadas al cultivo de la vid. El resto es un paisaje imponente de encinas centenarias y monte bajo, que constituyen un entorno perfecto para la viña.

A más de 900 m de altitud y en un entorno incomparable, con las Sierras de las Nieves y Grazalema de fondo, se genera un microclima muy especial que les permite cultivar una gran diversidad de variedades.

En Cortijo Los Aguilares trabajan solo con uvas de cosecha propia, que se recogen a mano en cajas pequeñas por la mañana. Pasan las 24 primeras horas en una cámara frigorífica para reducir al mínimo los aportes de sulfitos, y protegerlas de posibles oxidaciones.

La fermentación se hace en tanques de hormigón y acero inoxidable, buscando la mayor expresión aromática de las variedades que se vinifican por separado y que siguen una vinificación por gravedad. La crianza se lleva a cabo exclusivamente en barricas de roble francés y grano fino que se utilizan sólo 4 o 5 años. Desde 2015, la bodega experimenta crianza en tinajas de arcilla para la elaboración de nuevos vinos.



Bibi (enóloga) y Jesús (encargado dela finca)

Desde que se fundó la bodega, hace casi veinte años, ponen en valor los pequeños detalles, desde la plantación y cuidado de los viñedos, pasando por todo el proceso de elaboración y, hasta el último elemento de embotellado, son llevados a cabo de forma meticulosa para ser posicionados como referentes entre los mejores vinos y bodegas de Andalucía.