



IMPORTATION
ÉPICURIENNE

Los Aguilares de Ronda Pinot Noir Cortijo

ESPAGNE • ANDALOUSIE, SIERRA DE MALAGA DO

CARACTÉRISTIQUES

CÉPAGE(S)

100% Pinot Noir

FORMAT

750 ml

TYPE DE PRODUIT

Vin rouge

MILLÉSIME

2018

ALCOOL

13%

PRODUCTEUR

Cortijo Los Aguilares Ronda



CODE SAQ
13171714

HISTOIRE

Récolte manuelle en petites caisses de 10 kg. Les raisins sont récoltés à deux dates différentes afin d'obtenir une maturité équilibrée.

VINIFICATION

Macération à froid. Les raisins conservés pendant 24 heures dans une chambre froide (2°C). Les raisins sont ensuite triés à la main sur une table de sélection avec 5 personnes. Partiellement égrappé, le moût est transféré par gravité dans la cuve pour la fermentation à une température contrôlée de 25°C. Fermentation malolactique est réalisée en fûts de chêne et en cuve ovoïde en béton. Vieillesse de 8 mois en fûts de chêne français (300 et 500 litres) et en un réservoir ovoïde en béton (1600 litres).

NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur rouge cerise avec des reflets grenat. Ce millésime présente des arômes d'une plus grande concentration de tons floraux que les versions précédentes avec un bouquet très complet et mature. En bouche, le vin est complexe avec des tanins subtils et élégants et une longue finale. L'extraordinaire niveau d'acidité laisse présager une longue vie dans la bouteille, mais est prêt à boire dès maintenant.