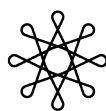


**Añada
2020**



**LAGAR DE
LA SALUD**
Bodega desde 1882



Dulas del Lagar de la Salud

El nombre Dulas rinde homenaje a su casa, a sus orígenes y a una forma diferente de hacer las cosas. Por eso es “saluD” leído desde otra perspectiva, porque creemos que no hay principio ni fin, solo aprendizaje y transformación.

Notas de cata:

A la vista color rosa frambuesa.

Nariz rica de fresas y frambuesas, envuelta por ciertas notas frescas de fruta de hueso.

En boca goloso, envolvente y de final sutilmente estructurado. Con retrogusto que nos devuelve un bocado fresco de fresas.

Notas:

.....
.....
.....
.....

Viñedo: Pago del Lagar de la Salud, Montilla

Superficie: 0,1 ha

Suelo: arcillo-calcáreo

Variedad: Cabernet Sauvignon

Prácticas culturales en viñedo: *respeto de la biodiversidad*

- Laboreo mínimo de parcelas
- Poda en cordón Royat
- Numerosas intervenciones manuales: poda en verde, despampanado, despunte, desbrozado
- Renovación continua de la espaldera

Fecha de vendimia: 19 de agosto

Producción: 700 botellas

Proceso de elaboración: *respeto de la materia prima*

- Vendimia manual en cajas de 15-20 kg y selección de racimos
- Despalillado sin estrujado
- Maceración prefermentativa de uva entera (10 horas en frío)
- Sangrado de mosto
- Fermentación controlada en depósito de acero inoxidable
- Crianza sobre lías 3 meses

Alcohol: 14 %	Acidez total en ácido tartárico 6,62 g/l	Azúcares residuales: 1.50 g/l
-------------------------	--	---