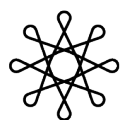


**Añada  
2018**



**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 picota intenso con reflejos rubís.

Nariz placentera y perfumada de frambuesas, grosellas negras y frutillos silvestres, envuelta con frescas notas de hierbas aromáticas y pinceladas minerales y especiadas.

Un paladar seductor, de cuerpo voluminoso y paso aterciopelado, acompañado de un final prolongado.

### Notas:

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

**Viñedo:** Pago del Lagar de la Salud, Montilla

**Superficie:** 0,8 ha

**Suelo:** arcillo-arenoso 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:** 28 de agosto - 1 septiembre

**Producción:** 3800 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
- Extracción con bazuqueo 2 veces al días y maceración posfermentativa de hollejos
- Crianza de 12 meses en barricas de roble francés (62% barrica nueva)

<b>Alcohol:</b> 14 %	<b>Acidez total en ácido tartárico)</b> 5,68 g/l	<b>Azúcares residuales:</b> 0.90 g/l
-------------------------	---	---