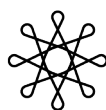


**Añada  
2021**



**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:** 6 y 7 de agosto

**Producción:** 1200 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

<b>Alcohol:</b> 14 %	<b>Acidez total en ácido tartárico</b> 7,50 g/l	<b>Azúcares residuales:</b> 2,21 g/l
-------------------------	--	---