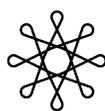


**Añada  
2020**



**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 picota intenso con reflejos rubí.

Nariz exuberante de frutillos rojos y notas de cerezas, envuelta por un velo fresco y balsámico con recuerdos a hojas de laurel y eucalipto .

En boca sedoso, sutil, envolvente. Con retrogusto que nos devuelve a los recuerdos balsámicos y a un bocado de chocolate intenso.

### Notas:

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

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

**Superficie:** 0,4 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:** 18 de agosto – 25 de agosto

**Producción:** 2250 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
- Crianza de 12 meses en barricas de roble americano (100% barrica nueva)

<b>Alcohol:</b> 14,5 %	<b>Acidez total en ácido tartárico</b> 7,20 g/l	<b>Azúcares residuales:</b> 1 g/l
---------------------------	--	--