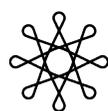


**Añada
2020**



**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 ligeramente dorado con tonos verdosos. En nariz experimenta una constante evolución: viajamos desde el sutil roble francés hacia delicadas notas cítricas y tropicales, complementadas con toques especiados. En boca elegante, expresivo y untuoso. Nos ofrece un final amplio, persistente y recuerdos de bollería.

Notas:

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

Viñedo:

Pago del Lagar de la Salud, Montilla

Superficie de parcela: 0,8 ha

Suelo: arcillas calcáreas y ferruginosas

Denominación: DO Montilla-Moriles

Variedad: Pedro Ximénez

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: 10,11, 13 y 14 de agosto

Producción: 3560 botellas

Proceso de elaboración: **respeto de la materia prima**

- Vendimia manual en cajas de 15-20 kg y selección de racimos
- Prensado a baja presión
- Fermentación en barricas de roble francés de 500l y 225 l
- Crianza sobre lías y bâtonnage semanal durante 12 meses

Alcohol: 13.50%	Acidez total en ácido tartárico) 5,10 g/l	Azúcares residuales: 1 g/l
---------------------------	---	--