

**Añada  
2022**



### 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 placentera y perfumada de frutillos rojos envuelta con frescas notas de hierbas aromáticas y pinceladas minerales.

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

### Notas:

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

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

**Superficie:** 1,5 ha

**Suelo:** arcilloso 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:** 22 de agosto – 24 de agosto

**Producción:** 4626 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 francés de 300l y 225l

|                         |   |  |
|-------------------------|---|--|
| <b>Alcohol:</b><br>14 % | <b>Acidez total<br/>en ácido<br/>tartárico</b><br>6,6 g/l | <b>Azúcares<br/>residuales:</b><br>1 g/l |
|-------------------------|---|--|