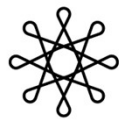


**Añada  
2022**



**LAGAR Đ  
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 sutiles notas cítricas se conjugan con notas de flores blancas, complementadas con algún toque especiados y mineral. En boca elegante, expresivo.. Nos ofrece un final amplio, persistente y de recuerdos salinos.

### Notas:

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

### Viñedo:

Pago del Lagar de la Salud, Montilla

Superficie de parcela: 1,2 ha

Suelo: arcillas calcáreas y ferruginosas

Denominación: DO Montilla-Moriles

Variedad: Pedro Ximénez

Prácticas culturales en viñedo: *respeto de la biodiversidad. Viñedo ecológico*

- 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: 9 al 18 de agosto

Producción: 4836 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 durante 12 meses

Alcohol: 12.86%	Acidez total en ácido tartárico) 5,69 g/l	Azúcares residuales: 0,63 g/l
--------------------	--	-------------------------------------