

**Añada
2024**



**LAGAR D
LA SALUD**
Bodega desde 1882



El Joven 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:

La añada 2024 estuvo menos marcada por la sequía que la 2023. Esto, unido al trabajo realizado en viña, nos ha dado un Dulas Sobre Lías más fresco y fluido.

Pálido a la vista con reflejos verdosos. En nariz, notas de pera, flores blancas y manzana recién cortada. En boca fresco y rico, con una pronunciada mineralidad.

Notas:

.....
.....

Viñedo: Pago del Lagar de la Salud, Montilla

Superficie de parcela: 0,2 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: 27 de julio

Producción: 1210 botellas

Proceso de elaboración: respeto de la materia prima

- Vendimia manual en cajas de 15-20 kg y selección de racimos en campo y en bodega
- Prensado a baja presión
- Decantación por frío y gravedad
- Crianza sobre lías en depósito de acero inoxidable durante 8 meses

Alcohol:	Acidez total en ácido tartárico)	Azúcares residuales:
12,9%	5,47 g/l	1,32 g/l