

**Añada
2024**



**LAGAR D
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 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: 1 de agosto – 4 de agosto

Producción: 6300 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 10 meses en barricas de roble francés de 300l y 225l

Alcohol: 13 %	Acidez total en ácido tartárico 6,7 g/l	Azúcares residuales: 0,73 g/l
-------------------------	---	---