

**Añada  
2023**



### 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 rosa blush.

Nariz sutil de flores blancas y fruta de hueso, envuelta por ciertas notas especiadas.

En boca equilibrado, envolvente y con un restrogusto mineral y persistente.

### Notas:

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

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

**Superficie:** 0,1 ha

**Suelo:** arcillo-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:** 5 de agosto

**Producción:** 3267 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 muy corta y un leve prensado
- Fermentación controlada en depósito de acero inoxidable
- Crianza sobre lías 3 meses

<b>Alcohol:</b> 14 %	<b>Acidez total en ácido tartárico</b> 7,05 g/l	<b>Azúcares residuales:</b> 3,97 g/l
-------------------------	--	---