

**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 exuberante de frutillos rojos y notas de cerezas, envuelta por un velo fresco y balsámico con recuerdos a hojas de laurel y eucalipto .

En boca sedoso, sutil, envolvente. Con retrogusto que nos devuelve a los recuerdos balsámicos y a un bocado de chocolate intenso.

Notas:

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

Viñedo: Pago del Lagar de la Salud, Montilla

Superficie: 0,4 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: 22 de agosto – 24 de agosto

Producción: 1947 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 americano

Alcohol: 14 %	Acidez total en ácido tartárico 6,15 g/l	Azúcares residuales: <1 g/l
-------------------------	--	---