



## Cortijo Los Aguilares Pinot Noir

**Tipo:** Autor

**Añada:** 2019

**Bodega:** Cortijo los Aguilares

**Denominación de origen:** Serranías de Málaga

**Variedades:** 100% Pinot Noir

**Maridaje:** Pescado al horno, Mariscos, Pescado azul, Aves de caza (pato) Comidas con salsas a base de hongos Platos de carne elaborados; Pastas con crema (sin tomate) Queso: Parmeggiano, Camembert

**Temperatura:** Servir entre 16° a 18° C

**Datos de interés:** 92 puntos Peñín Gran Medalla de Oro Mondial du Pinot Noir 2009

**Nota de cata:** Vino floral, con notas a violetas y recuerdos de fruta roja. Tonos de cacao y especias. El paso por boca es untuoso y fresco, gracias a la estupenda acidez conferida por las suaves temperaturas y a la altura del viñedo. Este vino tendrá una larga vida. Envejecido durante 9 meses en barricas de roble francés.