

VOLADEROS

D.O. SIERRAS DE MALAGA. Subzona MONTES DE MALAGA

COSECHA 2015

BODEGAS VICTORIA ORDOÑEZ

TIPO MOUNTAIN WINE. BLANCO SECO

VARIEDAD 100% Pedro Ximenez

PRODUCCION 979 botellas

PRESENTACION Botella borgoña 750 ml cierre con corcho natural en estuche de 6 botellas tumbadas

HISTORIA VOLADEROS es el primer Mountain Wine que se elabora en Málaga desde finales del s. XIX. Hasta entonces, el Mountain Wine (un blanco seco de Pedro Ximenez de no más de 14° Alc.) era uno de los vinos más famosos de Málaga, junto con los vinos dulces elaborados a partir de esta variedad. El Rev Townsend, viajando por Málaga en 1786 fue el primero en describir este vino con el término MOUNTAIN. El Pedro Ximenez o Pero Ximen era el vino que dio más fama a Málaga, “haciendo memoria de él cuantos escriben de esta Ciudad, llamándose por antonomasia, Vino Malagueño”. García de la Leña 1789.



Los pagos tardíos o de los Montes de Málaga eran los más acreditados por su calidad y abundancia “estos son de los que hablan los Historiadores, y los que han dado en todos tiempos fama a sus generosos vinos. El Pero Ximén hijo castizo de estos Montes, es de los más suaves, fragantes, fuertes, espirituosos y especiales de España y aún de la Europa” García de la Leña 1789.

Actualmente, el número de viñas que perviven en Los Montes de Málaga es prácticamente residual y aún menor los acogidos a la D O Sierras de Málaga.. El nuevo proyecto de las Bodegas Victoria Ordóñez se basa justamente en localizar dichas viñas, regularizarlas en la Denominación de Origen y rescatar la elaboración del afamado Mountain Wine con la uva Pedro Ximenez más apreciada en Málaga: la de los pagos tardíos o Montes de Málaga.

VIÑEDOS de SANTO PITAR Y LAGAR DE ROVIRA. Estos viñedos situados a unos 1.000 m altitud en el Parque Natural de Los Montes de Málaga, en el término municipal de Málaga ocupan 0,59 Has y 3,36 Has. y están plantados en 1970 y 1902, respectivamente, con un sistema de formación en vaso. Se trata de viñedos de secano con un marco de plantación es de 3.000 cepas por Ha plantadas a tresbolillos, aunque

sin un patrón regular dado lo abrupto del terreno. Una topografía extremadamente escarpada, con pendientes de entre el 46 y el 76%, obliga a realizar laboreo manual con técnicas de viticultura ancestral. Los rendimientos en estas condiciones son muy bajos (900 kg/Ha.), pero la concentración de la baya es óptima para hacer vinos de calidad.

Santo Pitar es un cerro situado a 1019 m altitud que alberga restos de un asentamiento mozárabe del s. X-XI. Los viñedos de su entorno eran ya muy reputados en el s. XVII y XVIII por la calidad de su uva Pedro Ximén. “El nombrado, vistoso y encumbrado Santo Pitar o Petar (desde cuya eminencia se descubre la celebrada Sierra Nevada de Granada y otras muchas de igual o mayor distancia)”. García de la Leña 1789

SUELO. Los suelos de los MONTES DE MÁLAGA son extremadamente complejos y antiguos pues tienen su origen en la Unidad Maláguide. Predominan las filitas (pizarra de origen arcilloso) que datan de hace 600 y 500 millones de años y provienen de fondos marinos muy profundos y la grauvaca (rocas de arenisca de hace 400 a 350 millones de años). Pero también se encuentran esquistos, intrusiones magmáticas, cuarzo, caliza y arenisca. Debido a su complejidad, los suelos de los Montes de Málaga son incatalogables. Son suelos de tipo metamórfico muy erosionables y muy pobres, con tan solo un 0,73% de materia orgánica y una acidez excelente para el cultivo de la vid.

CLIMATOLOGÍA: Clima mediterráneo templado subhúmedo. Ta media 15,6 °C. Pluviometría anual 585 mm, con lluvias de carácter torrencial.

En 2015, sin embargo, la pluviometría en Santo Pitar alcanzó fue de 501 litros por metro cuadrado. En los meses de Julio y Agosto se registraron temperaturas históricas con medias en torno a los 28 °C y Máximas de 41°C . El efecto de estas elevadas temperaturas se sumó al de la pertinaz sequía que lleva sufriendo la agricultura malagueña desde 2009. Esto produjo en 2015 una menor producción (se estima que la pérdida de producción de uva fue del 60% respecto a un año normal). Muchos racimos no maduraron correctamente y se deshidrataron. Estas circunstancias climatológicas obligaron a adelantar la vendimia y extremar la selección en viña. No obstante, desde el punto de vista fitosanitario, sin embargo, fue un buen año para la zona.

VENDIMIA. Las uvas para VOLADEROS se vendimiaron los días 18 y 20 de Agosto. La vendimia se realiza a mano en cajas de 9 kg con ayuda únicamente de mulas y se recogen en transporte refrigerado a pie de viña.

VINIFICACION. Se hace una primera selección en la viña, ya que, debido a la antigüedad del viñedo hay otras variedades entremezcladas con la Pedro Ximén, incluidas variedades tintas. En bodega pasa por mesa de selección y se despallilla sin estrujado. Se hace maceración en prensa a baja temperatura. VOLADEROS se obtiene a partir del mosto yema. Se fermenta a temperatura controlada en bodega de roble francés de 500 y 600 litros. Se somete a una crianza sobre lías con banotage frecuente hasta Mayo. La estabilización se hace por frío. El vino terminado se embotelló en Junio 2016. En total 13 meses de crianza: 9 meses en bodega y 4 meses en botella.

Nota de cata

Delicado, fino y elegante. Color amarillo pajizo brillante. En nariz, flores blancas sobre

todo azahar, cítricos, piel de naranja, hierbas aromáticas, notas delicadas de madera y fruta fresca de hueso.

En boca destaca la fruta blanca y de hueso más maduras y los cítricos, que aportan una deliciosa frescura a un vino tan complejo. Sedosidad, volumen y equilibrio con un final largo y persistente.