

MONTICARA

D.O. SIERRAS DE MÁLAGA.

COSECHA 2016

BODEGAS VICTORIA ORDOÑEZ

TIPO BLANCO SECO

VARIEDAD 100% Moscatel de Málaga

PRODUCCION 1990 botellas

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

HISTORIA La uva Moscatel de Málaga es una de las variedades autóctonas de la Denominación de Origen. Su origen se remonta a la llegada de los fenicios a la costa de Málaga por el s. VII a.n.e. Aunque, tradicionalmente, se ha vinificado como vino dulce, recientemente, ya iniciado el s.XXI que se empieza a vinificar como vino seco tranquilo. MONTICARA representa la primera vinificación en barrica de esta variedad. La Axarquía es la zona de producción más importante en el periodo andalusí y conserva las mismas técnicas de viticultura de entonces.



VIÑEDOS DE FUENTE BLAS. El viñedo de Fuente Blas está constituido por 2 parcelas de 0,64 y 1,04 Has respectivamente con una pendiente de 68%. Está situado en Benamargosa en la Alta Axarquía a una altitud superior a los 800 m. Son viñas plantadas hace unos 125 años con un marco de plantación de 3.000 cepas por Ha. y formación en vaso. Sus rendimientos están por debajo de los 2000 kg /ha.

SUELO. La comarca de la Axarquía está situada al Este de Málaga. Geológicamente, proviene del complejo Alpujarride, que data del Paleozoico. En la Axarquía, predominan los esquistos, salpicados de cuarzo blanco. Son suelos de tipo metamórfico muy erosionables y muy pobres en materia orgánica.

El relieve de la Axarquía es extremadamente compartimentado, constituido por una sucesión de interfluvios profundamente encajados. Este pronunciado abarrancamiento

en el sentido de los meridianos ha dado la configuración al relieve de “lomos de elefante” (se menciona en la etiqueta). Las laderas, principalmente convexas, se caracterizan por unas pendientes que oscilan entre el 20 y el 60%. Según la clasificación del Ministerio de Agricultura de los suelos laborables, la mayoría de los viñedos están fuera de los límites establecidos para las prácticas agrícolas.

CLIMATOLOGÍA: La benignidad del clima mediterráneo de la Axarquía viene condicionada por la influencia del Mediterráneo, al Sur y la barrera montañosa que conforman, en la parte septentrional, las Sierras Tejeda y Almijara y que la protegen de los fríos vientos del Norte. Dos accidentes geográficos la dominan: el pico de La Maroma (2065 m), el más alto de Málaga y el Boquete de Zafarraya (en la ilustración de la etiqueta de Monticara), puerto de montaña de origen glaciar que comunica Málaga con Granada. El Clima mediterráneo subhúmedo. Ta media 16 °C. Pluviometría anual entre 500 y 600 mm, con lluvias de carácter torrencial.

En 2016, sin embargo, la pluviometría en la Alta Axarquía quedó por debajo de la media histórica. El mes de Agosto fue inusualmente benigno, lo que retrasó el inicio de la vendimia de la uva moscatel hasta el 14 de Agosto.

VENDIMIA. Las uvas para MONTICARA se vendimiaron los días 15 y 16 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. En bodega pasa por mesa de selección y se despallilla sin estrujado. Se hace maceración en prensa a baja temperatura. MONTICARA se obtiene a partir del mosto yema. Se fermenta a temperatura controlada en bodega de roble francés de gran formato. 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 2017. En total 13 meses de crianza: 9 meses en bodega y 4 meses en botella antes de salir al mercado.

NOTA DE CATA. Color amarillo pajizo. Muy limpio y brillante
Delicados aromas de moscatel y flores blancas, mandarina, hierba fresca y sutiles notas de madera.

En boca, volumen, buena estructura. Recuerdos de fruta blanca y membrillo con un punto de amargor. Final largo y persistente.