

La ola del melillero

D.O. SIERRAS DE MÁLAGA
COSECHA 2015



VARIEDADES

Son las variedades autóctonas
Pedro Ximénez 70% y Moscatel 30%

VIÑEDOS DE PX

La Ola del Melillero está elaborada, principalmente, a partir de uva Pedro Ximénez de Los Montes de Málaga. Proviene de siete pequeñas parcelas de entre 30 y 100 años de antigüedad, en el municipio de Málaga, casi ocultas en un bosque mediterráneo de encinas, alcornocos y pino carrasco. Se trata de viñedos de secano, de monte, situados a una altitud entre los 800 y 1.000 m. 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.

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

Suelos extremadamente complejos y antiguos. 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). 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.

VIÑEDOS MOSCATEL

La uva procede de seis parcelas situadas en dos municipios de la Alta Axarquía, a unos 700 m de altitud al pie de la Sierra Tejeda. Con un relieve muy abrupto, el cultivo de la viña es similar al descrito para la PX de Los Montes de Málaga. Las pendientes oscilan entre un 40 y un 60% de inclinación. La orografía determina la viticultura, completamente manual. Algo más jóvenes que los Montes de Málaga, en su composición predominan los esquistos que alternan con cuarzo blanco, muy pobres en materia orgánica.

Climatología: Clima mediterráneo templado subhúmedo. Tⁿ media 16°C.
Pluviometría anual 500 – 600 mm, con precipitaciones de carácter torrencial.

Suelos de pizarra que alterna con cuarzo blanco, muy pobres en materia orgánica.

VINIFICACIÓN

La uva se cosecha a mano en cajas de 10 kg con ayuda de mulas y se traslada desde el viñedo en transporte refrigerado.

Un 40% está fermentado en barrica de roble francés nueva y el resto en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Crianza sobre lías durante 8 meses.

Alc 13,5 %

NOTA DE CATA

Color amarillo pajizo brillante. Tiene una nariz delicada de flores blancas que ya sugiere frescura. En boca presenta una acidez muy integrada con la fruta, equilibrio y, a la vez, complejidad, redondez y untuosidad procedente de la fermentación y crianza en barrica y el contacto con las lías finas. Un toque de amargor final nos recuerda la presencia de la moscatel. En definitiva, reúne la elegancia y el frescor de la PX con la golosura y la franqueza de la moscatel.

Un vino muy sugestivo y sorprendente. Servido bien frío es ideal para acompañar pescados y mariscos, arroces, verduras y carnes blancas.