

# MONTICARA

D.O. SIERRAS DE MÁLAGA.

COSECHA 2017

BODEGAS VICTORIA ORDOÑEZ

TIPO BLANCO SECO

VARIEDAD 100% Moscatel de Málaga

PRODUCCION 3.585 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.



**VIÑEDOS DE FUENTE BLAS.** Los viñedos de Fuente Blas está constituido por varios roales de viñas en torno a una fuente natural. Su superficie está entre las 0,64 y 1,04 Has con una pendiente de 65- 68%. Está situado en Los Romanes en la Alta Axarquía a una altitud superior a los 800 m. Son viñas plantadas a finales del s. XIX. 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 y aunque es colindante con Los Montes de Málaga, su origen es algo posterior pues proviene del complejo Alpujarride, que data del Paleozóico. En la Axarquía, predominan los esquitos (pizarra) , salpicados de cuarzo blanco. Son suelos de tipo metamórfico muy erosionables y muy pobres en materia orgánica.

Al igual que los Montes de Málaga, 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”. Las laderas, principalmente convexas, se caracterizan por unas pendientes que oscilan entre el 25 y el 60%. Según la clasificación del Ministerio de Agricultura de los suelos laborables, estos 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 2017, sin embargo, la pluviometría en la Alta Axarquía fue inferior a su media. Los meses de Enero y Febrero registraron temperaturas extremadamente bajas para la zona y la primavera e inicio del verano fueron muy benignos. Esto favoreció el buen desarrollo de la planta y la correcta maduración. Sin embargo, las altas temperaturas de Agosto adelantaron la vendimia en más de una semana

**VENDIMIA.** Las uvas para MONTICARA se empezaron a vendimiar el 4 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 barrica 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 2018.

**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.