



LA OLA DEL MELILLERO

D.O. Sierras de Málaga

Cosecha 2017

Certificado VEGAN FRIENDLY

Producción: 20.000 botellas

Presentación 12 bot x 750 ml

Varietades: son las variedades autóctonas Pedro Ximénez 85% y Moscatel 15%

Viñedos de PX: La Ola del Melillero está elaborada, principalmente, a partir de uva Pedro Ximénez de Los Montes de Málaga. Proviene de pequeñas parcelas de entre 30 y 100 años de antigüedad entre los municipios de Málaga y Colmenar casi ocultas en un bosque mediterráneo de encinas, alcornoques 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 entre el 46 y 76% obligan 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°C

Pluviometría anual por debajo de 500 mm, con nevadas en Enero.

Suelos: 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 grauwaca (rocas grisáceas de hace 400 a 350 millones de años). Son suelos de tipo metamórfico muy erosionables y muy pobres, con tan sólo un 0,73% de materia orgánica, que aportan una excelente acidez a la vid.





Viñedos de Moscatel: La uva procede de cuatro parcelas situadas en la Alta Axarquía a unos 700 m de altitud. Tres de ellas en el entorno del Parque Natural de la Sierra Tejeda y una cuarta parcela en Comares. Con un relieve muy abrupto, el cultivo de la viña es similar descrito para la PX de Los Montes de Málaga. Las pendientes oscilan entre un 40 y un 78% de inclinación. La orografía determina la viticultura completamente manual.

Climatología: Clima mediterráneo templado subhúmedo.

T^a media 16°C.

Pluviometría anual por debajo de 500 mm, con nevadas en Enero.

Suelos de esquistos que alternan con cuarzo blanco, muy pobres en materia orgánica.

VINIFICACION

La uva se cosecha a mano en cajas de 9 Kg con ayuda de mulas y se transporta desde el viñedo en transporte refrigerado. La vendimia fue muy tardía para la moscatel (inicio el 14 de Agosto) y muy temprana para la Pedro Ximénez (inicio el 18 de Agosto).

Crianza sobre lías durante 10 meses en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Alc 13 %

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, frescura, 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.