



MARTI-AGUILAR

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

COSECHA 2016

TIPO TINTO

VARIEDAD 60% PETIT VERDOT,
20% SYRAH, 20% TEMPRANILLO

ALC. 14º

PRODUCCION 2.655 botellas

PRESENTACION Botella bordelesa
750 ml cierre con corcho natural One
by One en caja de madera de 6
botellas tumbadas. Encapsulado
manual con cera.

ENOLOGOS: Victoria Ordóñez y
Guillermo Martin Ordóñez



HISTORIA Con la desaparición de la mayoría de variedades tintas por causa de la filoxera a finales del s. XIX, quedó como variedad autóctona tinta solo la uva Rome, muy escasa y que se utiliza, tradicionalmente, para dar color a los vinos blancos.

A principios de los años 90 del pasado siglo, a iniciativa de la Junta de Andalucía, se empiezan a plantar variedades tintas en un intento de recuperar algo de las elaboraciones tintas que había antes de la filoxera. Las variedades se eligen según la mejor adaptación a los distintos suelos y microclimas: así la Petit Verdot, Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon son las variedades elegidas para Los Montes de Málaga y la Sierra de Camarolos.

VIÑEDOS Las uvas de Martí-Aguilar proceden de dos viñedos:

El Cortijo de La Fresheda a 850 m de altitud en la Sierra de Camarolos de 4,5 Ha de viñas plantadas hace 11 años y El Lagar de Vadillo con 3 Has de viñas a 900 m de altitud plantadas hace 30 años en el Cerro del Moro de Los Montes de Málaga. Esta última está dedicada también al cultivo de la Pedro Ximenez. Ambos son viñedos de secano en espaldera y en pendiente, que es especialmente pronunciada en Cerro del Moro (46%). La proximidad al mar Mediterráneo de estas viñas marca claramente el

carácter de este vino.

Debido a la pobreza de los sueltos los rendimientos son muy bajos (2000 kg/Ha).

SUELOS. Ambos viñedos tienen un origen geológico diferente y por tanto distinta composición:

MONTES DE MALAGA PARTIDO DE CERRO DEL MORO. extremadamente complejo y antiguo 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 (Precámbrico) 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, sílice, cuarzo, granito, caliza alabeada, arcilla y arenisca. Debido a su heterogeneidad, 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. Los cultivos se desarrollan directamente sobre la roca madre (litosoles), que es de naturaleza ácida.

SIERRA DE CAMAROLOS. LA FRESNEDA. Al noroeste de Los Montes de Málaga en la Subbética meridional se sitúa el viñedo de la Fresneda en la Sierra de Camarolos, cerca del nacimiento del río Guadalmedina, que atraviesa la ciudad de Málaga. Suelo de origen Jurásico (250 millones de años), constituido por rocas calizas muy puras acompañadas de escasos fósiles de equinodermos, moluscos y algas. Como es característico de los suelos en pronunciadas pendientes, son muy poco desarrollados, predominando la roca madre, que es de naturaleza carbonatada por lo que son suelos de reacción básica.

CLIMATOLOGÍA: Clima mediterráneo templado subhúmedo. Ta media 13 °C. Con mínimas de hasta 12°C bajo cero y máximas de hasta más 38°C. Pluviometría anual 585 mm, con lluvias de carácter torrencial.

Las bajas temperaturas en los meses de Enero y Febrero propiciaron nevadas sobre los viñedos.

VENDIMIA. Las uvas se vendimiaron a mano en cajas de 9 kg entre los días 15 y 20 de Septiembre.

VINIFICACION. Criomaceración previa a la fermentación. Prensado a baja presión, Fermentación maloláctica 100% en barrica nueva de roble francés y posterior crianza de 20 meses en barrica y 10 meses en botella. El vino terminado se embotelló en Junio 2018.

CATA. Color rojo rubí, limpio y brillante con una capa de media intensidad. En nariz recuerdos florales a violetas y fruta roja y negra madura muy viva que nos marca su juventud, en movimiento aparecen notas balsámicas, recuerdos a mentol y ligeras notas torrefactas y especiadas muy sutiles que le aportan una gran complejidad aromática; nariz muy viva y fresca aun joven, con un largo potencial de evolución.

En boca es fresco, seco en su entrada con un paso vivo con muy buena acidez y sabores frutales de alta intensidad, muy jugoso. Taninos moderados y pulidos, cuerpo medio y un final largo, en el que nos recuerda a esa mezcla de frutas maduras, flores y especias.