



CAMAROSLOS

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

COSECHA 2017

TIPO TINTO

VARIEDAD 60% CABERNET SAUVIGNON, 20% SYRAH, 20% TEMPRANILLO

ALC. 13º

PRODUCCION 5.174 botellas

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

HISTORIA

A principios de los años 90 del pasado siglo, se empiezan a plantar variedades tintas para recuperar las elaboraciones de vinos tintos en Málaga. 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 Camarolos proceden de dos viñedos:

El Cortijo de La Fresneda a 850 m de altitud en la Sierra de Camarolos de viñas plantadas hace 15 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 fuertemente 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).

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 12 meses en botella. El vino terminado se embotelló en Junio 2018.

TASTING. Color granate. Frutos rojos, monte bajo chocolate y aroma de violetas. Granate color y taninos finos que le confieren una agradable estructura.

Carácter vibrante de frutos rojos y especias, es a la vez fresco y concentrado. Gran sedosidad y fineza con un final muy fresco.

Un vino muy gastronómico, que nos hará disfrutar, como mínimo, en los próximos 10 años .