J Á B E G A

D.O. Sierras de Málaga

Tipo MOUNTAIN WINE

Cosecha 2019

Certificado VEGAN FRIENDLY

Presentación 12 bot x 750 ml

ALC. 12º

VARIEDADES. Son las variedades autóctonas Pero Ximén (Pedro Ximénez) 70% y Moscatel 30%. Procedentes de dos zonas vitícolas históricas de Málaga: Montes de Málaga (Pero Ximén) y Axarquía (Moscatel)

VIÑEDOS DE PERO XIMÉN de pequeñas parcelas de entre 40 y 80 años de antigüedad de los **Montes de Málaga** 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 900 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 (900-1000 kg/Ha).

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 areniscas de hace 400 a 350 millones de años), pero también se encuentran fósiles marinos, magma volcánico y multitud de otros minerales como caliza alabeada, sílice, cuarzo y granito entre otros. Son suelos de tipo metamórfico muy erosionables y muy pobres, con tan sólo un 0,73% de materia orgánica.

VIÑEDOS DE MOSCATEL: La uva procede de viñedos de la **Alta Axarquía** entre 700 y 800 m de altitud, situados en el término municipal de 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.

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

CLIMATOLOGIA. Clima mediterráneo templado subhúmedo. Tª media 15ºC. La cosecha 2019 está considerado como un año excelente en toda España. Se dieron las condiciones climatológicas de lluvias y temperaturas ideales para una maduración y un estado fitosanitario óptimos.

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

NOTA DE CATA. Color amarillo pajizo brillante. Tiene una nariz delicada de flores blancas y azahar. En boca presenta una acidez muy integrada con la fruta, frescura, y a la vez, redondez procedente de la fermentación y crianza en contacto con las lías finas. Muy vivo, salino y crujiente. Un toque de amargor final muy agradable, nos recuerda la presencia de estas variedades autóctonas.

Servido frío es ideal como aperitivo y para acompañar pescados, ostras, mariscos, arroces, verduras, carnes blancas y cocina asiática.