

LA OLA DEL MELILLERO

D.O. Sierras de Málaga
Tipo MOUNTAIN WINE
Cosecha 2020
Certificado VEGAN FRIENDLY
Presentación 6 bot x 750 ml
ALC. 12°



Variedades: son las variedades autóctonas Pero Ximén (Pedro Ximénez) 90% y Moscatel 10%

Viñedos de Pero Ximén: La Ola del Melillero está elaborada, principalmente, a partir de uva Pedro Ximénez de **Los Montes de Málaga**. Proviene de pequeñas parcelas de entre 80 y 150 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).

Suelos: Los suelos de los Montes de Málaga o Complejo Maláguide son únicos en el mundo. Se originan en una sima marina muy profunda de 600 millones de años de antigüedad (precámbrico). Son extremadamente complejos: predominan las filitas (pizarra de origen arcilloso), las grauwaca (rocas areniscas), calizas alabeadas, rocas ígneas volcánicas, fósiles marinos, cuarzo, granito y sílice entre otros. De ahí, la mineralidad de estos vinos. Son suelos muy pobres en materia orgánica.

Viñedos de Moscatel: La uva procede de cuatro parcelas situadas en la **Alta Axarquía** entre 700 y 800 m de altitud. Están situadas en los términos municipales de Benamargosa, Viñuela y 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 con técnicas muy respetuosas con la vid.

Suelos. Los suelos de la Axarquía son de pizarra de esquistos que alternan con cuarzo blanco, muy pobres en materia orgánica. Forman parte del Complejo Alpujárride, que también está presente en la provincia de Granada.



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 para la moscatel se inició el 9 de Agosto y para la Pero Ximén, el 13 de Agosto.

A los mostos obtenidos de estas parcelas, se añaden los mostos prensa de VOLADEROS y de MONTICARA.

Maceración pelicular en prensa. Crianza sobre lías durante 10 meses en depósitos de acero inoxidable y un 30% en barrica de roble francés, a temperatura controlada.