



MARTI-AGUILAR

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

COSECHA 2017

TIPO TINTO

VARIEDAD 6% PETIT VERDOT, 20% SYRAH,
20% TEMPRANILLO

ALC. 14,5°

PRODUCCION 2.080 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 del Cortijo de La Fresneda a 850 m de altitud en la Sierra de Camarolos de 4,5 Ha de viñas plantadas entre finales del s. XX y comienzos del s. XXI. Se trata de un viñedo de secano en espaldera y en ligera pendiente. La proximidad al mar Mediterráneo de estas viñas marca claramente el carácter de este vino.

Debido a la pobreza de los suelos los rendimientos son muy bajos (3000 kg/Ha).

SUELOS. 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. 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.

VENDIMIA. Las uvas se vendimiaron a mano en cajas de 9 kg.

VINIFICACION. Criomaceración previa a la fermentación. Prensado a baja presión, Fermentación maloláctica 100% en barrica nueva de roble francés y posterior crianza de 24 meses en barrica y 12 meses en botella.

CATA. En nariz, fruta negra, flores de violeta, pimienta negra, monte bajo, notas balsámicas y ligeras notas torrefactas y de regaliz muy sutiles.

En boca es elegante, untuoso, equilibrado. Fruta madura y especias, con final muy largo.