



MONTICARA

D.O. SIERRAS DE MALAGA.

2019 VINTAGE

BLANCO SECO

VARIEDAD: 100% Moscatel de Málaga

ALC 14º

PRODUCCIÓN: 2.712 botellas

PRESENTACIÓN: Botellas de Borgoña de 750 ml.

HISTORIA: El origen del Moscatel de Málaga se remonta a la llegada de los fenicios a nuestra costa en torno al siglo VII a.C. En los montes de la comarca de la Axarquía esta uva alcanza una calidad inigualable.

Aunque tradicionalmente se ha utilizado para elaborar vinos dulces, MONTICARA es un moscatel muy seco fermentado en barrica, lo que lo hace tan singular.

VIÑEDO: El viñedo FUENTE BLAS está formado por varias "roales" (parcelas minúsculas) de 0,64 a 1,04 ha, plantadas a finales del s. XIX. Está en la comarca de la Alta Axarquía, a una altitud superior a los 800 m. en una pendiente del 68% de inclinación. Las viñas siguen un sistema de poda en vaso y los rendimientos están por debajo de los 2.000 kg/ha.

SUELOS. La comarca de la Axarquía está situada al este de Málaga. El origen de sus suelos se sitúa en el Paleozoico. Sus suelos metamórficos están formados por esquistos, salpicados de cuarzo blanco. Son muy pobres en contenido orgánico. Los viñedos crecen directamente sobre la roca madre.

CLIMATOLOGÍA: el suave clima mediterráneo de la Axarquía está condicionado por la influencia del Mediterráneo al sur, y la barrera montañosa de las Sierras de Tejeda y Almijara al norte que la protege de los fríos vientos del norte.

La región tiene un clima subhúmedo y mediterráneo con una temperatura media de 16 °C. La pluviometría anual oscila entre 500 y 600 mm, con lluvias torrenciales.

VENDIMIA: recogida manual en cajas de 9 kg, con ayuda de mulas.

VINIFICACIÓN. MONTICARA se elabora con el zumo libre. Fermentado y envejecido en barricas nuevas de roble francés durante 10 meses.

NOTAS DE CATA: Amarillo pajizo. Muy limpio y brillante. Delicados aromas de flores blancas, azahar, mandarina, hierba fresca. En el paladar, muy seco con cuerpo, cremoso y con textura, con una acidez fresca. Recuerdos de fruta blanca y sabores de membrillo con un toque amable de amargor. Final largo y persistente. Extremadamente elegante.

