

VOLADEROS

D.O. SIERRAS DE MÁLAGA. Subzona MONTES DE MÁLAGA

COSECHA 2018

BODEGAS VICTORIA ORDOÑEZ

TIPO MOUNTAIN WINE. BLANCO SECO

VARIEDAD 100% Pedro Ximenez

ALC. 10,50°

Producción 3.466 bot

PRESENTACION Botella borgoña 750 ml cierre con corcho natural en estuche de 6 botellas tumbadas

HISTORIA VOLADEROS representa la recuperación de un estilo de vino que desapareció a finales del s. XIX: un pedro ximénez seco tranquilo que no superaba de 14° Alc. conocido como Mountain Wine. El Pero Ximén era el vino que dio fama mundial a Málaga, "haciendo memoria de él cuantos escriben de esta Ciudad, llamándose por antonomasia, Vino Malagueño". García de la Leña 1789. El Mountain Wine, que los franceses denominaban Vin de Málaga, estaba entre los más reputados de Europa y no podía faltar en la primera subasta de vinos de la casa Christie's en Londres en 1767.

Los pagos tardíos o de los Montes de Málaga eran los más acreditados por su calidad y abundancia "estos son de los que hablan los Historiadores, y los que han dado en todos tiempos fama a sus generosos vinos. El Pero Ximén hijo castizo de estos Montes, es de los más suaves, fragantes, fuertes, espirituosos y especiales de España y aún de la Europa" García de la Leña 1789.

Actualmente, las viñas que perviven en Los Montes de Málaga tienen valor museístico por su antigüedad e historia. Bodegas Victoria Ordóñez e Hijos ha acometido la tarea de localizar dichas viñas, regularizarlas en la Denominación de Origen y rescatar la elaboración del afamado Mountain Wine con la uva Pedro Ximenez más apreciada en Málaga: la de los pagos tardíos o Montes de Málaga.

VIÑEDOS Los viñedos de Voladeros están en la cara norte del cerro de SANTO PITAR, un cerro situado a 1019 m altitud, cuya cara sur domina el mar Mediterráneo y su cumbre alberga restos de un asentamiento mozárabe del s. X-XI. Los viñedos de este entorno eran ya muy reputados en el periodo nazarí y eran muy referidos en los s. XVII, XVIII y XIX por la calidad de su uva Pero Ximén. "El nombrado, vistoso y encumbrado Santo Pitar o Petar (desde cuya eminencia se



descubre la celebrada Sierra Nevada de Granada y otras muchas de igual o mayor distancia)".
García de la Leña 1789

Se trata de 7 pequeñas parcelas (roales) muy próximas de entre 0,3 Ha y 2 Has, **plantadas entre 1850, antes de la irrupción de la filoxera, y 1940** con un sistema de formación en vaso. Son viñedos de secano con un marco de plantación es de 3.000 cepas por Ha plantadas a tresbolillos, aunque sin un patrón regular dado lo abrupto del terreno. Una topografía extremadamente escarpada, con pendientes de entre el 46 y el 76%, obliga a realizar laboreo exclusivamente manual con técnicas de **viticultura heroica**. Los rendimientos en estas condiciones son muy bajos (900-1200 kg/Ha.).

SUELO. 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 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, cuarzo, caliza, 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).

CLIMATOLOGÍA: La cosecha 2018 viene marcada por abundantes lluvias, especialmente en primavera, y las suaves temperaturas, que han propiciado una muy buena evolución del proceso vegetativo de la planta. Estas condiciones han favorecido que el inicio de la vendimia se retrasara con respecto a anteriores cosechas y que el grado alcohólico se también algo inferior.

VENDIMIA. La vendimia se realiza a mano en cajas de 9 kg con ayuda únicamente de mulas y se recoge en transporte refrigerado a pie de viña.

VINIFICACION. Se elabora, exclusivamente, a partir del mosto flor, obtenido tras una maceración pelicular en prensa. Se fermenta a temperatura controlada en bodega de roble francés y se somete a una crianza sobre lías en la misma bodega con banotage frecuente durante 10 meses. La estabilización se hace por frío. El vino terminado se embotelló en Julio 2019.