



VOLADEROS. GHIARA

D.O. SIERRAS DE MALAGA. Subzona MONTES DE MALAGA (Málaga-capital)

COSECHA 2017

BODEGAS VICTORIA ORDOÑEZ
TIPO MOUNTAIN WINE. BLANCO SECO

VARIEDAD 100% Pedro Ximenez o Pero Ximén
ALC. 12°

PRODUCCION 303 botellas Magnum

PRESENTACION Botella borgoña 1500 ml cierre con corcho natural
en estuche individual de madera

HISTORIA VOLADEROS GHIARA es una selección de la mejor barrica de la cosecha 2017 de Voladeros. Se trata de un pedro ximenez seco tranquilo conocido hasta finales del s. XIX como Mountain Wine. El Mountain Wine, que los franceses denominaban Vin de Málaga, estaba entre los más reputados de Europa.

Está elaborado a la manera de **D.Baldomero Ghiara**: de forma natural y cuatro años en barrica, de ahí su nombre. Tío y mecenas de Picasso, Ghiara fue el último gran productor de Mountain Wine y, desde su Lagar El Lince en los Montes de Málaga, cambió para siempre el mundo del vino, al introducir, en 1904, la Asepsia Industrial en la enología.

VIÑEDOS La uva proviene del pago tardío de Santo Pitar, en los Montes de Málaga, el más reputado de toda la provincia de Málaga por la calidad de los vinos que de él se obtenían. SANTO PITAR es un cerro situado a 1019 m altitud cuya cara sur domina el mar Mediterráneo y en la cara norte se encuentran los viñedos centenarios y un viñedo prefiloxérico que se incorpora a esta elaboración.



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 extremadamente pobres en materia orgánica. Los cultivos se desarrollan directamente sobre la roca madre (litosoles).

CLIMATOLOGÍA: Clima mediterráneo templado subhúmedo. Ta media 13 °C. Pluviometría anual 585 mm, con lluvias de carácter torrencial.

Las bajas temperaturas en los meses de Enero y Febrero propiciaron nevadas sobre los viñedos. El inicio de la vendimia se adelantó unos 9 días con respecto a años anteriores debido a las elevadas temperaturas alcanzadas en Agosto.

VENDIMIA. Las uvas para VOLADEROS GHIARA se vendimiaron entre los días 8 y 12 de Agosto. La vendimia se realiza a mano en cajas de 9 kg con ayuda únicamente de mulas y se recogen en transporte refrigerado a pie de viña.

VINIFICACION. A partir del mosto yema, que se fermentó a temperatura controlada en barrica de roble francés. Se sometió a una crianza sobre lías en la misma barrica con banotage frecuente hasta Mayo de 2018. A partir de esa fecha inició una crianza estática de hasta octubre de 2021. En total se sometió algo más de 4 años de crianza en barrica, al término de la cual el vino se había estabilizado por sí solo. Tras el embotellado, tuvo una crianza en botella de 6 meses más.