

LA OLA DEL MELILLERO

D.O. Sierras de Málaga

Cosecha 2018

Certificado VEGAN FRIENDLY

Producción: 20.000 botellas

Presentación 12 bot x 750 ml

ALC. 11°



Varietades: son las variedades autóctonas Pedro Ximénez 90% y Moscatel 10%

Viñedos de Pedro Ximenez: La Ola del Melillero está elaborada, principalmente, a partir de uva Pedro Ximénez de Los Montes de Málaga. Proviene de pequeñas parcelas de entre 35 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), pero la concentración de la baya es óptima para hacer vinos de calidad.

Climatología: Clima mediterráneo templado subhúmedo.

Tª media 15°C. La cosecha 2018 viene marcada por las abundantes lluvias (especialmente las primaverales) 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.

Suelos: Suelos extremadamente complejos y antiguos. 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 grauwaca (rocas grisáceas de hace 400 a 350 millones de años). Son suelos de tipo metamórfico muy erosionables y muy pobres, con tan sólo un 0,73% de materia orgánica, que aportan una excelente acidez a la vid.



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.

Suelos de esquistos que alternan con cuarzo blanco, muy pobres en materia orgánica.

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 Pedro Ximénez, el 14 de Agosto.

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

Crianza sobre lías durante 10 meses en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Nota de cata: Color amarillo pajizo brillante. Tiene una nariz delicada de flores blancas que ya sugiere frescura. En boca presenta una acidez muy integrada con la fruta, frescura, equilibrio, y a la vez, complejidad, redondez y untuosidad procedente de la fermentación y crianza en contacto con las lías finas. Un toque de amargor final, nos recuerda la presencia de la moscatel. En definitiva, reúne la elegancia y el frescor de la PX con la golosura y la franqueza de la moscatel.

Un vino muy sugestivo y sorprendente. Servido frío es ideal para acompañar pescados y mariscos, arroces, verduras y carnes blancas.