



Las Olas del melillero

SPARKLING ROSE BRUT NATURE

ALC: 13%

VARIETADES: Pedro Ximénez, Petit Verdot, Syrah, Tempranillo

PRODUCCION: 6.500 bottles

PRESENTACION: 750 ml X 12 bot

CERTIFICADO VEGAN FRIENDLY

VARIETADES: Pedro Ximénez, Petit Verdot, Syrah y Tempranillo.

VINIFICACION : para las variedades tintas, fermentación y crianza en barrica de roble francés durante 14 meses. Para la Pedro Ximénez, fermentación y crianza en depósitos de acero inoxidable . Método Grand-Vas.

VENDIMIA: Manual en cajas de 9 kgs.

VIÑEDOS: localizados en el Parque Natural Montes de Málaga. Las uvas de Pedro Ximénez proceden de diminutas parcelas de entre 30 y 100 años, en tanto que las viñas de Petit verdot, Syrah and Tempranillo fueron plantadas en los años 90 en la histórica Finca de La Fresneda.

Son viñedos de secano, de montaña, localizados a una altitud entre 800 y 1000 m. con pendientes extremas entre 46 y 76%. Esta topografía solo permite labores manuales con técnicas de viticultura ancestral. En estas condiciones los rendimientos son muy bajos (900-1200 kg/ Ha), pero se obtienen concentraciones óptimas para elaboraciones de calidad.

CLIMATOLOGIA: Clima mediterráneo sub-húmedo con temperaturas medias de 15-16 °C. La pluviometría anual lleva cuatro años por debajo de la media histórica de 500- 585 mm.

SUELOS: El Parque Natural Montes de Málaga tiene unos suelos extremadamente antiguos y complejos. Predomina la filita (pizarra de origen arcilloso) de 600 millones de años de antigüedad. pero en la misma parcela también se encuentran grawacas, esquistos, caliza alabardeada, sílice, cuarzo, arenisca, arcilla e intrusiones de magma. Suelo muy pobre en material orgánica y buena acidez.

CATA: Color rosa pálido con aromas delicados de flores blancas y fruta roja. Seco, con una acidez equilibrada y redondez debido a su crianza sobre lías en barrica. Una combinación de la complejidad que aporta el viñedo viejísimo de Pedro Ximenez y los aromas frescos y elegantes de la uva tinta de Petit Verdot, Syrah y Tempranillo.

MARIDAJE: Sorprendente y sugestivo, servido frío es ideal como aperitivo y acompañando el pescado, marisco, arroces, sushi y postres.

Alc. 13 °

Azúcar residual No detectable

Acidez Total 6,0 g/l

pH 3,2

