

EL CAMALEÓN 2020



BODEGA

Viñedos Verticales

TIPO

Vino Tinto

ZONA

Denominación de Origen Sierras de Málaga

VARIEDAD DE UVA

100% Romé de la Axarquía

GRADO ALCOHÓLICO

13% vol.

CONSUMO

Hasta 2030

TEMPERATURA DE CONSUMO

15-16°C

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO

La uva proviene de tres pequeñas viñas, todas ellas entre 700 m y 1.000 m de altitud, en Santo Pitar, Corumbela y Sedella (Pagos tardíos).



VINIFICACIÓN

Fermentación espontánea en una tina de roble de de 2.000 L de tostado muy ligero. Maceración con las pieles durante 3 meses. Realiza fermentación maloláctica. 10 meses en la tina sobre sus lías finas.



NOTA DE CATA

Color malva de capa media. En nariz, aromas de frutos rojos, notas anisadas y herbáceas, sobre una base mineral. En boca, es un vino elegante, sabroso y con buena estructura.



COMENTARIO DEL EXPERTO

Es un vino de perfil muy mediterráneo, lo elaboramos con la única variedad autóctona tinta de la zona. Al ser uva muy camaleónica y con diferentes estados de maduración, la vendimia se realiza dando varias pasadas al viñedo. Se fermenta en una tina de roble con un tostado leve, buscando finura y elegancia, donde la madera sea sólo un acompañamiento. Siendo el resultado un vino ligero de color, con una nariz original y bastante mineral, y una amplitud en boca muy sorprendente. Un tinto con alma de blanco.

Vicente Inat – Enólogo de Viñedos Verticales

REGIÓN DE ELABORACIÓN

Dentro de la DO Sierras de Málaga se encuentra la zona de la Axarquía, se caracteriza por una orografía accidentada y clima cálido y poco lluvioso. Las condiciones orográficas del terreno han determinado una agricultura de interior establecida en terrenos de elevada pendiente, donde resulta muy difícil la modernización de las explotaciones utilizándose animales de carga teniendo un impacto significativo en la excelente calidad de la uva recolectada. El resultado vinos de calidad. La agricultura tradicional es el presente y futuro de esta zona vitivinícola.