

MONTICARA 2023



BODEGA

Victoria Ordoñez & Hijos

TIPO

Vino Blanco

ZONA

Denominación de Origen Sierras de Málaga

VARIEDAD DE UVA

100% Moscatel de Málaga

GRADO ALCOHÓLICO

13% vol.

CONSUMO

Hasta 2030

TEMPERATURA DE CONSUMO

8-10°C

ELABORACIÓN DEL VINO



VIÑEDO

Los viñedos de Fuente Blas está constituido por varios roales de viñas en torno a una fuente natural. Su superficie está entre las 0,64 y 1,04 Has con una pendiente de 65- 68%. Está situado en Los Romanes en la Alta Axarquía a una altitud superior a los 800 m. Son viñas plantadas a finales del s. XIX. con un marco de plantación de 3.000 cepas por Ha. y formación en vaso. Sus rendimientos están por debajo de los 2000 kg /ha.



VINIFICACIÓN

En bodega pasa por mesa de selección y se despalilla sin estrujado. Se hace maceración en prensa a baja temperatura. MONTICARA se obtiene a partir del mosto yema. Se fermenta a temperatura controlada en bodega de roble francés de gran formato. Se somete a una crianza sobre lías con batonaje frecuente hasta Mayo. La estabilización se hace por frío. El vino terminado se embotelló en Junio 2018.



NOTA DE CATA

Un blanco para acompañar a todo tipo de platos. Nariz con notas especiadas, flor de azahar y hierbaluisa. Cuerpo medio, fresca acidez. Cítricos, lichi, hierbas aromáticas y marcada mineralidad. Final largo. Marida particularmente bien con pescados, mariscos, arroces y platos especiados de la cocina asiática y mexicana. Pero por su carácter, puede acompañar carnes blancas y rojas a la brasa.



COMENTARIO DEL EXPERTO

Elaboro el vino de manera artesanal, sin levaduras artificiales, pero bajo un estricto control. El mosto se obtiene por gravedad, sin prensar la uva, ya que es el mosto más fino, más limpio y delicado. Se fermenta lentamente en bodega de roble francés de 600 litros a temperatura controlada. Posteriormente, mediante movimientos de batonaje manual todas las semanas a lo largo de diez meses se realiza una crianza sobre lías finas. Es un vino muy delicado, pero con mucho carácter, muy serio.

Victoria Ordoñez –

Propietaria y enóloga de Bodegas Victoria Ordóñez & Hijos

REGIÓN DE ELABORACIÓN

La bodega, fundada en 2015 en la capital malagueña, se especializa en vinos artesanales y de producción limitada. Produce blancos gastronómicos de Pedro Ximénez y Moscatel, así como tintos de Petit Verdot, Cabernet Sauvignon y Syrah. Todos los vinos están en la Denominación de Origen Sierras de Málaga. Los viñedos se encuentran en el Parque Natural de Los Montes de Málaga, a altitudes entre 800 y 1000 metros, en parcelas de secano con viñas muy antiguas. La topografía abrupta y las técnicas de cultivo ancestrales califican este trabajo como viticultura heroica, con rendimientos muy bajos. El suelo, único en el mundo, contribuye a la singularidad de los vinos producidos.