
MOLINO REAL MOUNTAIN WINES / Málaga

MR (2017)

Canillas de Albaida
29754 Competa, Málaga

MR es la puerta de entrada a los históricos vinos dulces naturales de Málaga. Vino elaborado con el escaso mosto que ofrece el prensado de las pasas oreadas de los viejos viñedos de Cómpea.

ZONA
Málaga

PUEBLO
Competa

PARAJE
Malacapa, Ventarral, Cerro Gourman, Alto la Zorra

VARIEDAD
100% Moscatel de Alejandría

VITICULTURA
Viñedos de proveedores. Viticultura tradicional razonada.
Tipo de poda, 100% en vaso. Dos vendimias, manual en cajas;
una de la viña al pasero y otra del pasero a la bodega.

ELABORACIÓN Y ENVEJECIMIENTO
En pequeños depósitos de acero inoxidable con levaduras indígenas y parada de fermentación espontánea. Envejecimiento en depósitos de acero inoxidable durante 10 meses.

SUELOS
Situados a unos 550 metros de altura. Suelos someros, muy pendientes, orientados al sur y oeste, pedregosos y de textura fina. Desarrollados a partir de esquistos del Paleozoico.

CARACTERÍSTICAS DE LA AÑADA
2017 se resume en una añada muy precoz, muy atípica, marcada por una climatología casi extrema.
A excepción del mes de marzo, el invierno y la primavera fueron estaciones muy secas. Tanto el desborre como el envero se desarrollaron muy temprano, y las altas temperaturas en verano hicieron el resto para llevarnos a una cosecha muy adelantada (comenzó el 14 de agosto). Debido a una gran heterogeneidad de madurez incluso dentro de un mismo racimo, llevar a cabo un trabajo de selección muy preciso fue primordial.
El asoleo de las uvas se inició el 20 de agosto y se terminó el 20 de septiembre.

