
MOLINO REAL MOUNTAIN WINES / Málaga

MR (2018)

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 Cómpeeta.

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
2018 fue la antítesis de 2017: un año fresco, muy tardío, y muy húmedo. La viña brotó en mitad de abril, y el envero se atrasó aún más hasta finales de julio / principios de agosto. Tras una vendimia escalonada entre finales de agosto y mediados de octubre, el asoleo también fue largo y tardío. Tuvimos que desechar algunos racimos con botrytis, pero la uva transformada nos compensó con muy buenos valores de acidez y pH en el mosto.

