

Monticara 2019 Victoria Ordóñez - 75 cl.

Ce magnifique projet vise à faire revivre le grand muscat de l'Axarquía, à l'est de la ville de Malaga. Les vignes dont est issu ce vin unique se situent à plus de 800 m d'altitude. Elles ont été plantées en 1932. Production totale de cette cuvée: moins de 2000 bouteilles.



Vinification

Vendangé début août en petites caisses de 9 kg, transportés à dos de mulet sur les pentes abruptes jusqu'au transport frigorifique, et enfin jusqu'à la petite bodega. Sélection des grappes et égrappage. Macération à basse température. Seul le jus de goutte est utilisé. Fermentation en fûts de chêne français de 600 litres, puis élevage sur lies avec bâtonnages fréquents jusqu'en mai. Stabilisation au froid; le vin passe encore 9 mois en fûts de chêne, puis de 3 à 4 mois en bouteilles avant d'être mis sur le marché.



Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2022
Optimum: 2023-2025
A boire jusqu'à : 2028



Servir

Nous vous conseillons de passer ce vin en carafe pour l'aérer, avant de le servir, bien frais, dans un large verre type Bourgogne.



Analyse des essais

Un très beau muscat. Comme on le sait, c'est le seul cépage dont le vin sent vraiment le raisin. C'est le cas ici. La bouche est fraîche, mais complexe, puissante et dense, avec beaucoup de sève. De beaux acides complètent l'ensemble en lui apportant sa colonne vertébrale. Très longue finale. Un des rares Moscatels élevés en fûts.



Style de vin:

Méditerranéen, frais et gastronomique



Assemblée

Moscatel



Région:

Andalucía



Appellation:

D.O. Sierras de Málaga



Domaine viticole:

Victoria Ordóñez

Description domaine

Un petit mais ambitieux projet porté par Victoria Ordóñez et son fils Guillermo. Victoria est la fille du pionnier de la distribution des vins José María Ordóñez, de Málaga. Son rêve était de rendre aux vignobles des collines qui entourent Málaga la réputation dont ils jouissaient naguère. Et nous sommes très heureux de constater que c'est en bonne voie...