

Old Mountain (2009)

Los grandes vinos de antes eran sobre todo dulces. A mediados de los 90, decidimos rescatar el que había sido sin duda el más importante de todos: el famoso “Mountain Wine” de Málaga.

Nuestro “Old Mountain” debe sus particulares características a la Finca de Jacinto, 2,4ha de Moscatel octogenario en laderas pronunciadas de orientación Sur-Este, sobre un suelo pedregoso y pobre desarrollado a partir de esquistos marrones. Es un viñedo muy antiguo, poco productivo y bastante precoz. En 23 vendimias, esto es la tercera añada del Old Mountain tras la “desconocida” del 97 y la muy aclamada del 2005.

La producción es mínima: una sola barrica.

Tras un otoño 2008 muy lluvioso y un invierno bastante pronunciado, 2009 se presentó con una primavera precoz y poco regada. La brotación tuvo lugar en marzo y la floración a finales de mayo. Después de un verano muy seco y bastante caloroso, agosto se presentó más fresco y la maduración se completó de manera bastante rápida y en muy buenas condiciones. Las uvas destinadas a este Old Mountain se recolectaron muy maduras, se tendieron entre el 23 y el 26 de septiembre y fueron sometidas al proceso de “asoleo” hasta el 11 de octubre. A continuación de dos largas vendimias en la viña y en el “pasero”, se empleó una prensa de aceite con “capachas” para poder extraer un mosto de muy alta densidad en la escasa proporción de poco más de un cuarto de litro por kilo de uvas recolectadas.

Arranque espontáneo y parada de fermentación natural. Un largo envejecimiento de 8 años en barrica a la vez concentró y suavizó al vino. Complejo, extremadamente concentrado, denso pero de textura suave, su dulzor está perfectamente equilibrado por una acidez maravillosa. Old Mountain es una joya.

522 BOTELLAS DE 37,5 CL. PRODUCIDAS

