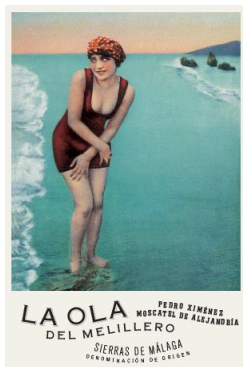




**VICTORIA ORDÓÑEZ**



---

## — La Ola del Melillero

Pedro Ximénez i / 2021

12 unidades por caja

---

**BODEGA:** VICTORIA ORDÓÑEZ

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** D.O. Sierras de Málaga

Vi Blanc

La uva se cosecha a mano en cajas de 9 Kg. con ayuda de mulas y se transporta desde el viñedo en transporte refrigerado. La vendimia fue muy tardía para la moscatel y muy temprana para la Pedro Ximénez.

Un 10% está fermentado en bodega de roble francés de segundo año y el resto en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Crianza sobre lías durante 5-8 meses.

**Elaboración:** Coupage

**Crianza:**

**Graduación:** 13%

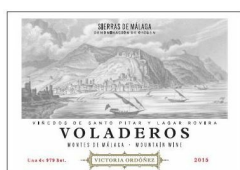
**Temperatura de servicio óptima:** 8 - 11°C

**Nota de cata:**

Color amarillo pajizo brillante. Tiene una nariz delicada de flores blancas que ya sugiere frescura. En boca presenta una acidez muy integrada con la fruta, frescura, equilibrio, y a la vez, complejidad, redondez y untuosidad procedente de la fermentación y crianza en bodega y el contacto con las lías finas. Un toque de amargor final, nos recuerda la presencia de la moscatel. En definitiva, reúne la elegancia y el frescor de la PX con la golosura y la franqueza de la moscatel.

**Maridaje:**

Un vino muy sugestivo y sorprendente. Servido bien frío es ideal para acompañar pescados y mariscos, arroces, verduras y carnes blancas.



---

## — Voladeros

Pedro Ximénez / 2020

6 unidades por caja

---

**BODEGA:** VICTORIA ORDÓÑEZ

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** D.O. Sierras de Málaga

Los viñedos de Voladeros están en la cara norte del cerro de Santo Pitar, un cerro situado a 1019 m. de altitud cuya cara sur domina el mar Mediterráneo y su cumbre alberga restos de un asentamiento mozárabe del s. X-XI. Se trata de 7 pequeñas parcelas muy próximas de entre 0,3 Ha y 2 Has, plantadas entre 1902 y 1940 con un sistema de formación en vaso.

Elaboración: A partir del mosto yema, que se fermenta a temperatura controlada en barrica de roble francés. Se somete a una crianza sobre lías en la misma barrica con batonage frecuente hasta Mayo. La estabilización se hace por frío. El vino terminado se embotelló en Junio 2018.

**Elaboración:** Monovarietal

**Crianza:**

**Graduación:**

**Temperatura de servicio óptima:**

**Nota de cata:**

Delicado y elegante. Color amarillo pajizo brillante. En nariz, flores, cítricos, fruta fresca, piel de limón, flor de limonero y manzana verde y un ligero fondo especiado muy elegante. En boca tiene una entrada muy fresca, mineral, ligeramente salina con una acidez cítrica muy equilibrada Frutal, carnoso, amplio en su paso por boca y con un final largo y persistente. Un vino muy elegante y equilibrado incluso en el inicio de su vida

**Maridaje:**



---

## — Monticara

/ 2019

6 unidades por caja

---

**BODEGA: VICTORIA ORDÓÑEZ**

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN: D.O. Sierras de Málaga**

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.

Se obtiene a partir del mosto yema. Se fermenta a temperatura controlada en barrica de roble francés de gran formato. Se somete a una crianza sobre lías con banotage frecuente hasta Mayo. La estabilización se hace por frío. El vino terminado se embotelló en Junio 2018.

**Elaboración:** Monovarietal

**Crianza:**

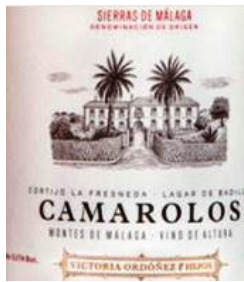
**Graduación:**

**Temperatura de servicio óptima:**

**Nota de cata:**

Color amarillo pajizo. Muy limpio y brillante. Delicados aromas de moscatel y flores blancas, mandarina, hierba fresca y sutiles notas de madera. En boca, volumen, buena estructura. Recuerdos de fruta blanca y membrillo con un punto de amargor. Final largo y persistente.

**Maridaje:**



---

## — Camarolos

Cabernet Sauvignon, Tempranillo, i Syrah / 2018

6 unidades por caja

---

**BODEGA:** VICTORIA ORDÓÑEZ

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** D.O. Sierras de Málaga

Vi Negre

A principios de los años 90 del pasado siglo, se empiezan a plantar variedades tintas para recuperar las elaboraciones de vinos tintos en Málaga. Las variedades se eligen según la mejor adaptación a los distintos suelos y microclimas: así la Petit Verdot, Syrah, Tempranillo y Cabernet Sauvignon son las variedades elegidas para Los Montes de Málaga y la Sierra de Camarolos.

**Elaboración:** Coupage

**Graduación:** 13%

**Temperatura de servicio óptima:**

**Nota de cata:**

Color granate. Frutos rojos, monte bajo chocolate y aroma de violetas. Granate color y taninos finos que le confieren una agradable estructura. Carácter vibrante de frutos rojos y especias, es a la vez fresco y concentrado. Gran sedosidad y fineza con un final muy fresco. Un vino muy gastronómico, que nos hará disfrutar, como mínimo, en los próximos 10 años.

**Maridaje:**



---

## — Martí Aguilar

Tempranillo, Syrah, i Petit Verdot / 2017

6 unidades por caja

---

**BODEGA:** VICTORIA ORDÓÑEZ

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** D.O. Sierras de Málaga

Vi Negre

Las uvas de Martí-Aguilar proceden de dos viñedos: El Cortijo de La Fresneda a 850 m de altitud en la Sierra de Camarolos de 4,5 Ha de viñas plantadas hace 11 años y El Lagar de Vadillo con 3 Has de viñas a 900 m de altitud plantadas hace 30 años en el Cerro del Moro de Los Montes de Málaga. Esta última está dedicada también al cultivo de la Pedro Ximenez. Ambos son viñedos de secano en espaldera y en pendiente, que es especialmente pronunciada en Cerro del Moro (46%). La proximidad al mar Mediterráneo de estas viñas marca claramente el carácter de este vino.

**Graduación:** 14%

**Temperatura de servicio óptima:**

**Nota de cata:**

Color rojo rubí, limpio y brillante con una capa de media intensidad. En nariz recuerdos florales a violetas y fruta roja y negra madura muy viva que nos marca su juventud, en movimiento aparecen notas balsámicas, recuerdos a mentol y ligeras notas torrefactas y especiadas muy sutiles que le aportan una gran complejidad aromática; nariz muy viva y fresca uan joven, con un largo potencial de evolución. En boca es fresco, seco en su entrada con un paso vivo con muy buena acidez y sabores frutales de alta intensidad, muy jugoso. Taninos moderados y pulidos, cuerpo medio y un final largo, en el que nos recuerda a esa mezcla de frutas maduras, flores y especias.

**Maridaje:**

Carnes blancas, carnes de caza, carnes rojas, gamba roja, quesos y pastas con salsas suaves.