

VARIETADES: Monastrell

ELABORACION Y CRIANZA: La elaboración del Fondillón empieza en la viña. En MGWines (Bodegas Monovar), tenemos diferentes parcelas acogidas a la D.O. Alicante que tienen en común varios factores que las hacen ideales para elaborar este vino. Están cultivadas por métodos tradicionales y con certificación ecológica. La edad de las cepas supera con creces los 50 años, plantadas en vaso y situadas en una zona seca, orientada al medio día y donde la tierra suele ser blanca y refractaria con presencia frecuente de pequeñas rocas calizas. La disposición de las plantas es de marco real con una distancia de 2,5m entre ellas.

La poda se realiza después a mitad de enero en la época del año que más frío hace buscando que la cepa este dormida y sin ninguna actividad. El trabajo en el campo es cuidadoso con frecuentes labranzas y limpieza de calles para evitar malas hierbas y presencia de parásitos. En junio se aclara ligeramente la cepa y se libra de brotes indeseados o exceso de altura en los sarmientos. La vendimia se suele realizar bien entrado el mes de noviembre cuando los racimos están sobremaduros y aparece un ligera pasificación en al menos un 15% de los granos.

La vendimia se realiza por supuesto a mano y solo los racimos perfectos son depositados en cajas de vendimia que son continuamente desinfectadas. Desde la parcela a la bodega las cajas se transportan en camión frigorífico para evitar la oxidación de las uvas. En bodega las cajas se vuelcan en una mesa de selección donde se separan las pocas hojas o granos imperfectos que puedan llegar y los racimos son despallados en su totalidad. El mosto es trasladado por gravedad a pequeños depósitos de acero inoxidable de 3.000 litros que permiten discriminar las parcelas y elaborarlas ellas solas sin mezclarse.

La fermentación alcohólica se inicia lentamente debido a la gran carga de azúcar y las temperaturas mas bien frescas que suelen hacer generalmente hace esos días. La primera semana de fomentación se realizan un par de remontados diario y hacia el final solo uno. A mitad de diciembre se trasiega el vino a depósitos limpios y se prensa el resto. Al analizar el vino se obtienen valores aproximados a 16% de alcohol y 30gr. de azúcar. En ningún momento se remonta, encabeza o fortifica con alcohol ni azúcares.



La Crianza del Fondillón: Después de navidad se trasiega el vino a los toneles para iniciar la larga crianza que obliga al Fondillón (mínimo 10 años). Durante este tiempo el vino, que inicialmente es rojo intenso y frutoso, se va oxidoreduciendo y adquiriendo un color ambarino, aromas de evolución y sabor exuberante. Cada año los toneles pierden por evaporación una media de entre 3 y 5% de volumen que se reemplaza con un rehenchido anual de vino procedente de la cosecha siguiente. Los toneles permanecen siempre llenos y la crianza del Fondillón es de carácter oxidativo y nunca biológico.

Los toneles son de madera de roble americano-canadiense, con una edad media de 150 a 200 años procedentes de robles salvajes de crecimiento espontáneo y no de la silvicultura. Su capacidad es de 1.732,5litros, capacidad equivalente a 150 cántaros alicantinos (1cántaro tiene 11,55litros). Su forma es casi un cubo perfecto donde la distancia entre los fondos es igual a la distancia entre la parte más extrema de la panzas.

Los mejores toneles suelen tener duelas de 3,5cm sujetas por diez aros de hierro anclados por dos remaches en cada aro. En la parte baja del tonel se halla la canilla o estaca que servía antaño para vaciar el tonel y que hoy está en desuso. Todos los llenados y vaciados se hacen por la boca superior del tonel.

Ensamblaje del Fondillón y embotellado: En el caso del Fondillón 50 años “Siempre te Esperaré”, se han utilizado diversas soleras para ensamblarlos. Algunas mas viejas y otras más jóvenes para obtener una media ponderada de 50 años de antigüedad. La idea es obtener un Fondillón de medio siglo de antigüedad que reúna lo mejor de cada una de las soleras existentes en la Sacristía de Bodegas Monóvar (MGWines). Para el ensamblaje se catan las distintas soleras y se reúnen en este vino las características de color, aroma y gusto que le confieran un carácter muy singular y exclusivo. Llegado el momento del embotellado, MGWines ha elegido una botella muy exclusiva llamada Tortuga que tiene tamaño y forma mu parecida a las botellas de Fondillón halladas en un pecio del siglo XIX. El cierre se hace con un tapón de corcho de primera calidad libre al 100% de TCA. Las botellas van selladas con un lacre de cera gomosa que protege la boca de la botella. Tanto en la etiqueta como en el estuche, aparecen leyendas con todas las explicaciones técnicas y literarias del vino. Un lujoso estuche envuelve la botella y en su fondo encontramos un tapón de cristal de cortesía que será el que utilizemos para cerrar temporalmente la botella.



FECHA DE COSECHA: Entre el 24 de octubre y el 10 de noviembre.

CATA: Color ámbar brillante con reflejos de caoba. Nariz muy potente, clásica, aroma exuberante de Monastrell añejada, madera de roble americano centenario, roble salvaje muy viejo. Muy oloroso con aromas de mueble antiguo y roble de anticuario, barniz y recuerdos de yodo marino. Notas minerales. Los toques son finamente ahumados y salinos, siempre vuelve a las notas de vieja sacristía y maderas antiguas, recuerdos muy agradables de tofes, cafés, tabaco, algarrobas, pan de higo y almendras tostadas. Moderadamente pasificado, con notas de caramelo y mola. Encuentro amable, no muy dulce, suave y embocado, entre ácido y un poco ardiente en el primer momento. Se pasea tranquilamente por el centro de boca ofreciendo notas entre acarameladas y ajerazadas, recuerdos de fruta seca y pasa ajustados a su sequedad y una gran longitud que hace el vino eterno en boca. Potente al paladar, concentrado e intenso, el alcohol está perfectamente integrado, con final elegante y complejo.

SUELOS: Monastrell, suelo rocoso calizo, blanco y pobre.

VIÑEDO: Monastrell en vaso seco, solana y ligeramente orientado a medio día. Viñedo muy viejo de 100 años.

COSECHA 1968 Y OTRAS MÁS CERCANAS: El final de la década de los 60 fue un ciclo de bastante sequía en el valle del Vinalopó que produjo uvas de Monastrell muy sobrenadaras ideales para la elaboración del fondillón. Las medias de temperatura durante los meses de julio y agosto se mantuvieron entre los 18 y 24 grados. La pluviometría alrededor de 250ml. Bastante frecuente en esta zona. Aún así el comportamiento de las viñas de Monastrell fue correcto debido a sus raíces profundas y a su propia morfología y rusticidad.



ANALITICA DEL VINO

ALCOHOL: 22.5% vol

SULFUROSO TOTAL: 0 mg/l

PH:: 3.7

ACIDEZ TOTAL: 7.0 gr/l

AZUCARES REDUCTORES: <19 gr/l