

El crítico estadounidense Robert Parker otorga 96 puntos a moscatel de Málaga

Noticias

La producción ha sido de tan sólo 1.022 botellas, y en su cata, Parker ha destacado que es un vino de paladar dulce y denso

El crítico estadounidense Robert Parker, uno de los más influyentes en el mundo del vino, ha concedido **96 puntos a la añada 2011 del moscatel dulce Nº 4 Esencia**, el caldo "más exclusivo" elaborado por la bodega Jorge Ordóñez de Vélez-Málaga (Málaga).

Victoria Ordóñez, directora de la bodega, explicó que hasta la fecha sólo se han producido tres añadas de este caldo, "uno de los vinos más singulares del mundo, que necesita entre 30 y 35 kilos de uva moscatel de Málaga para cada botella de 375 mililitros". Ha indicado que la producción ha sido de tan sólo 1.022 botellas, y en su cata, Parker ha destacado que es un vino "de paladar dulce y denso, pero al mismo tiempo es ligero, sutil y complejo".

La uvas destinadas para el moscatel Nº4 Esencia proceden de los viñedos más viejos de la bodega Jorge Ordóñez en el municipio de Almáchar, muchos centenarios, y situados a altitudes comprendidas entre 500 y 900 metros.

Todos están en pendientes, nunca en plano o en terrazas, donde los quemaría el sol, y las uvas se secan durante un par de meses en cajas de madera a la sombra para preservar su acidez.

Parker ha resaltado la "complejísima" fermentación de este vino, que es muy lenta, de alrededor de un año, y que se realiza en barricas de roble francés pequeñas, en las que madura durante dos años. El crítico también ha catado el moscatel Nº 3 Viñas Viejas, al que ha otorgado 94 puntos, calificándolo como un vino "soberbio". Según Parker, el paladar es denso y muy equilibrado, "con una gran armonía entre dulzura y acidez", y ha insistido en que mantuvo la botella abierta de dos a tres semanas y el vino "no cedió nada".

Redacción