

El Grupo Jorge Ordóñez cierra la vendimia en la Axarquía con 300.000 kilos de uvas recolectadas

Noticias

La uva recolectada está destinada al vino Botani blanco seco y a los dos espumosos, dulce y seco

El **grupo bodeguero Jorge Ordóñez**, especializado en bodegas boutique, dedicadas a la producción de vinos de alta calidad en pequeños volúmenes, cerró su vendimia en la comarca de la Axarquía con unos 300.000 kilos de uvas recolectadas, cifra que mejora las previsiones iniciales.

El director de producción del grupo, Nacho Álvarez, ha explicado que la bodega Jorge Ordóñez, con sede en Vélez-Málaga, ha completado una vendimia con "excelentes resultados", pese al temor que existía debido a la ola de calor que azotó la zona durante julio. "Afortunadamente, nuestros viñedos sufrieron menos por el calor, debido a su antigüedad -en algunos casos de 115 años- y profundidad de raíces, que les permitió soportar mejor las altas temperaturas y la falta de agua", ha indicado.

La uva que ha entrado en la bodega a lo largo de agosto estaba algo deshidratada, pero a cambio, "aromáticamente ha sido espléndida, por lo que se espera un vino de marcada singularidad", según Álvarez.

La uva recolectada está destinada al vino Botani blanco seco y a los dos espumosos, dulce y seco, que elaborada la bodega Jorge Ordóñez, y actualmente, se está recogiendo uva pasificada para preparar caldos dulces.

La bodega ha finalizado la fermentación del fruto durante la primera semana de septiembre y quedan por delante seis meses de trabajo para homogeneizar el vino y darle volumen en boca.

La vendimia de Jorge Ordóñez en Málaga se desarrolla en los municipios de Almáchar, El Borge y Cútar, y es una de las más singulares de Europa, puesto que es la única que se hace completamente a mano y sirviéndose de mulas para trasladar la uva por la inclinación y la pendiente del terreno. Es también la primera que arranca en Europa, junto a la de Lanzarote en Canarias y Montilla-Moriles en Córdoba.

Redacción