

VINO DE LA TIERRA DE CUMBRES DEL GUADALFEO

Los términos municipales acogidos a esta mención de calidad son: Albondón, Albuñol, Almejigar, Cádiar, Castaras, Lobras, Murtas, Polopos, Rubite, Sorlivan, Torvizcon, Turon y Ugijar.

El viñedo se extiende por las laderas de la sierra de la Contraviesa, sobre todo por su vertiente sur, frente al Mediterráneo. La Contraviesa es la parte central de una alineación montañosa que cierra la Alpujarra por el sur, limitando al oeste con Lújar y al este, con Gádor. Bordea la costa mediterránea granadina y almeriense, entre el valle bajo del río Guadalfeo y el bajo Andarax.

El vino rosado es el más tradicional de la zona. También es muy popular el vino blanco procedente de la variedad autóctona Vigiriega, y del que existen documentos que señalan su cultivo en 1807. Las variedades de uva blanca empleadas son Montua, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Moscatel, Jaén Blanca, Pedro Ximénez, Vijirego y Perruno. Mientras que las tintas son Garnacha Tinta, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir y Syrah.

Los vinos Blancos, se caracterizan por ser de Color amarillo pajizo, con notas afrutadas, suave y aterciopelado al paladar.

Los rosados tan tradicionales en la zona, presentan colores que van del rosa pálido al rosa fresa. Intensidad media, finos y de carácter afrutado.

Los Tintos, se caracterizan por presentar un color rojo cereza brillante, ser aromáticos, con poca acidez y gran cuerpo.

La graduación alcohólica volumétrica natural mínima será de 11° para los vinos blancos y rosados y 12° para los tintos.

En 2004 y por Orden de 22 de noviembre de la Consejería de Agricultura y Pesca se establecían las normas de utilización de la mención ‘Vinos de la Tierra Contraviesa-Alpujarra’, actualmente ha sido modificada, por Orden de 4 de febrero de 2009 (BOJA nº 31 de 16 de febrero), en la que se sustituye la mención protegida ‘Vino de la Tierra Contraviesa-Alpujarra’ por la de ‘Vino de la Tierra Cumbres del Guadalfeo’.