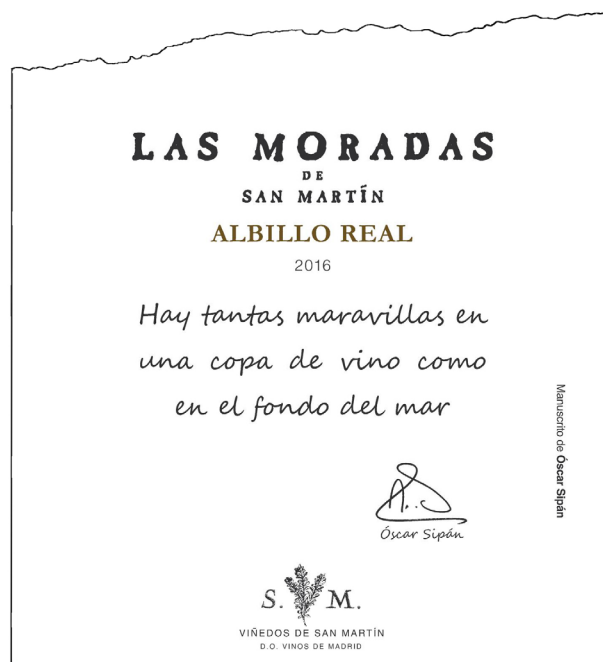


LAS MORADAS DE SAN MARTÍN



ETIKETT
Originaltext von Óscar Sipán

LIEFEREINHEIT
0,75 L Flaschen

ALBILLO REAL 2016

Denominación de Origen VINOS DE MADRID.

Klimatisch wurde der Jahrgang 2016 durch einen trockenen und warmen Herbst bestimmt, gefolgt von einem kalten und regnerischen Winter. Das Frühjahr war regenreich; der Sommer trocken und mit jahreszeitlich üblichen Temperaturen, die nach einem normal warmen Juni im Juli und August deutlich anstiegen. Die Vegetations- und Reifeperiode verlief typisch für diese weißen Trauben mit kurzem Wachstumszyklus (im Vorjahr begann die Lese 16 Tage früher). Aufgrund der geringen Niederschlagsmenge zu Frühjahrsende und während des Sommers waren die Trauben makellos gesund. Die Durchlüftung der auf fast 900 Metern auf kühlen Böden mit guter Bewässerung liegenden Weinberge leistete ebenfalls ihren Beitrag. Die Sanmartineños nennen die Rebsorte Albillo Real wegen ihrer schnellen Reife, Frühstarter“. Um die perfekte Traubenreife zu erreichen wurde in zwei Etappen geerntet: im ersten Durchgang wurden nur die besonders reifen und besonnenen Trauben gelesen. Sechs Tage später, im zweiten Durchgang dann alle anderen. Zur Vermeidung der großen Hitze dieses Monats erfolgte die Handlese bei Nacht unter Scheinwerfern. Zeitpunkt der Weinlese: 3. und 4. Augustwoche.

Rebfläche: “El Pañuelo”, “El Andrinoso” und “Las Pasaderas” - in den 30 er und 40 er Jahren angelegte Weinberge mit ökologischem Weinbau.

Weinbereitung: Der Wein wird nach Rebflächen getrennt verarbeitet. Nach 24-stündiger Kaltmazeration erfolgen die Pressung der ganzen Trauben und eine dreiwöchige natürliche Gärung auf Basis der Eigenhefe. Danach wird der Wein 6 Monate lang in gebrauchten Fässern aus französischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 300 und 500 Litern ausgebaut. Bei Vollmond erfolgt das Aufrühren des Hefesatzes (Batónnage). 30 Prozent des Rebsaftes wird ohne Sulfitzugabe durch malolaktische Gärung verarbeitet - dies verleiht dem Wein mehr Persönlichkeit. Nach der für den natürlichen Reinigungsprozeß notwendigen Winterkälte erfolgt die Flaschenabfüllung ohne Filtration und Schöpfung.

Wissenswertes

Las Moradas de San Martin liegt auf 870 Metern Höhe in der Gemeinde San Martin de Valdeiglesias, südwestlich von Madrid in unmittelbarer Nähe zur Gebirgskette der Sierra de Gredos und inmitten einer einzigartigen malerischen Landschaft von hohem ökologischen Wert und einem Vogelschutzgebiet. Ringsherum erstrecken sich 21 ha Weinberge mit alten Garnacha- und Albillo-Rebstöcken auf feinem, granitverwittertem Kiesboden, geprägt von geringen Erträgen und einem rauen Klima. Der ökologische Anbau ergab einen Ertrag von 6.000 Flaschen à 0,75 Liter.