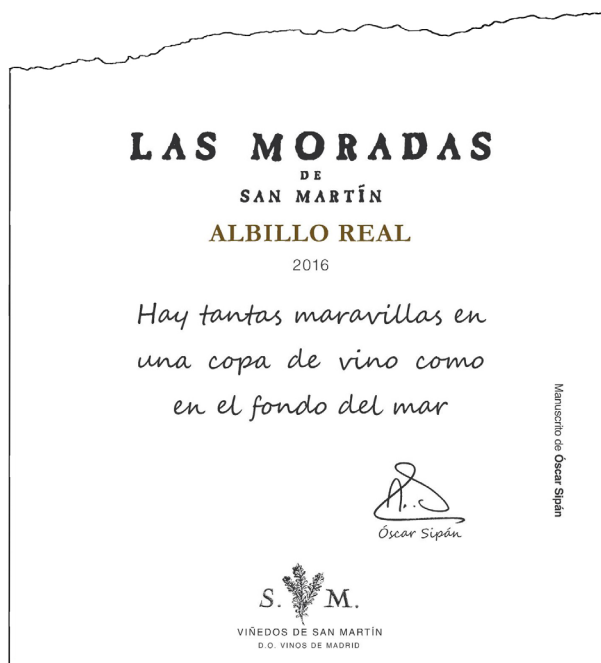


LAS MORADAS

DE
SAN MARTÍN



ETIQUETA

Texto original de Óscar Sipán

PRESENTACIÓN

Botellas de 75 cl.

ALBILLO REAL 2016

Denominación de Origen VINOS DE MADRID.

Climatológicamente, la cosecha 2016 ha venido marcada por un otoño seco y cálido con un invierno frío y lluvioso. La primavera con abundancia de precipitaciones y un verano seco con temperaturas normales a la época en los meses de junio y julio, subiendo mucho en julio y agosto.

El ciclo vegetativo y de maduración fue el habitual en esta variedad de uva blanca y de ciclo corto (la añada anterior se adelantó 16 días). El estado sanitario fue impecable, dadas las escasas precipitaciones al final de la primavera y en el verano. La aireación de los viñedos a casi 900 metros de altura sobre suelos frescos de buen drenaje aportan su impronta. A la casta Albillo Real los sanmartineños la llaman Tempranales, por su pronta maduración.

Doble vendimia para alcanzar en todos los racimos la madurez perfecta; primer pase seleccionando los racimos más maduros y expuestos, tras 6 días segundo pase. Vendimia manual nocturna con focos, para evitar las horas de calor en este mes. Vendimia durante la tercera y cuarta semana de agosto.

Parcela: "El Pañuelo", "El Andrinoso" y "Las Pasaderas", viñedos plantados en los años 30 y 40, viticultura ecológica.

Vinificación: se realiza separada por parcelas. Las uvas maceran 24 horas en frío, luego se prensan los racimos enteros y se encuban hasta que arranca de forma natural la fermentación con las levaduras de la propia uva, durante tres semanas. Posteriormente, se lleva a cabo una crianza de 6 meses en barricas usadas de roble francés de 300 y 500 litros de capacidad, dónde se realizan batónages en luna llena. Un 30% se elaboró sin sulfitos realizando la maloláctica, aportando al vino mayor clamosidad. Tras el frío del invierno, necesario para la limpieza natural, se embotella sin filtrar ni clarificar.

Producción: 7.633 botellas.

Otros datos de interés

Las Moradas de San Martín ubicadas en el municipio de San Martín de Valdeiglesias, en la vertiente madrileña de la Sierra de Gredos a 870 metros de altitud, un paraje único de alto valor medioambiental, en la zona especial de protección de aves (zeta 56) al suroeste de Madrid. A su alrededor, 21 ha. de viejos viñedos de Garnacha y Albillo de secano y cultivados en orgánico, asentados sobre un suelo de fina grava de origen granítico, con bajos rendimientos de uva y en un clima austero.