

LAS MORADAS

DE
SAN MARTÍN

ALBILLO REAL 2017

La cosecha de 2017 en San Martín de Valdeiglesias vino marcada por un otoño muy calido y seco, el invierno fue normal, pero dio paso directamente al verano, saltando la estación primaveral. Las heladas de abril afectaron a la brotación y por consiguiente a la cantidad. Las escasas lluvias primaverales contribuyeron a que no hubiera ninguna enfermedad, pero provocaron que el verano fuera mas duro y largo de lo normal para las cepas.

Todo ello hizo que la vendimia se retrasara unas tres semanas.

El Albillo Real se comenzó a vendimiar el 7 de agosto.

Realizamos una doble vendimia para alcanzar en todos los racimos la madurez perfecta; el primer pase se hizo seleccionando los racimos más maduros y expuestos, tras 6 días de espera realizamos el segundo pase. La vendimia manual fué nocturna con focos, para evitar las horas de calor en este mes.

Viñedo: "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.

Fecha de embotellado: Mayo 2018

Temperatura de servicio: 8-10 °C.

Nota de cata: Color pálido y aromas que nos dan recuerdos ligeramente dulces de miel, peras, jazmín, piel de naranja, que hacen más sorprendente su paso en boca por ser de gran volumen, untuosidad y sedoso, con un final salino y mineral, potenciado por ligero amargor que y una equilibrada acidez.

