

# LAS MORADAS

DE  
SAN MARTÍN

## ALBILLO REAL 2018

La cosecha de 2018 vino marcada por un otoño muy cálido y seco y un invierno muy frío y largo, de intensas lluvias y nevadas, que anuló prácticamente la primavera. Un año marcado por dos granizadas muy importantes que, extrañamente, pero gracias al viento, no produjeron enfermedades pese a las roturas y las lluvias.

El Albillo 2018 se vendimió a finales de agosto con muy bajos rendimientos debido a las heladas, pero con muy buena maduración. Obteniendo así vinos muy redondos y aromáticos.

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

Vinificación: Se realiza llevando a cabo una separación por parcelas. Las uvas maceran 24 horas en frío, luego se prensan los racimos enteros y se encuban hasta que arranca la fermentación de forma natural con las levaduras de la propia uva. Esta última se alargará durante tres semanas.

Una vez fermentado el mosto, se lleva a cabo una crianza de 6 meses en barricas usadas de roble francés de 300 y 500 litros de capacidad, con batónages en cada luna llena. Un 30 % se elaboró sin sulfitos realizando la maloláctica, aportando al vino mayor cremosidad.

Tras el frío del invierno, necesario para la limpieza natural, se embotella sin filtrar ni clarificar.

Fecha de embotellado: Abril 2019  
Temperatura de servicio: 8-10 °C.



Nota de cata: Color pálido y aromas que nos recuerdan ligeramente a dulces de miel, peras, jazmín, piel de naranja. Un vino denso, untuoso y sedoso con un final salino y mineral, potenciado por un ligero amargor y una equilibrada acidez que hacen más sorprendente su paso en boca.