

LAS MORADAS

DE
SAN MARTÍN

ALBILLO REAL 2019

La cosecha de 2019 en San Martín de Valdeiglesias ha estado marcada por un año de extrema sequía, especialmente si lo comparamos con el año anterior, que fue más fresco y lluvioso de lo normal.

Así, se vivió un otoño cálido de escasas lluvias, un invierno suave y una primavera cálida y muy seca, sin heladas. Por su parte, el verano se caracterizó por unas temperaturas normales, siendo más cálido en julio, pero más fresco de lo normal en agosto. Estas condiciones adelantaron mucho la vendimia, dando asimismo lugar a rendimientos de nuestros viñedos muy buenos, con muchos racimos pequeños, sueltos y muy sanos.

El albillo, variedad de maduración muy temprana, fue sometido a una primera vendimia (realizamos dos vendimias por parcela) el 6 de agosto y finalizó el 19. En las parcelas propias y de altura se obtuvo una muy buena producción y calidad. En resumen, la añada 2019 se caracterizó por dar vinos muy redondos y aromáticos.

Viñedo: parcelas de montaña trabajadas con **viticultura ecológica y biodinámica** de secano sobre suelos de arena granítica plantadas entre los años 30-40.

Vendimia: manual en cajas, por la noche y posterior selección en mesa.

Variedad: albillo real de las parcelas “El Pañuelo”, “Juez”, “Pasaderas” y “Andrinoso”.

Vinificación: sin intervencionismo, vendimia manual seminocturna y por parcelas. Realizamos el prensado de racimos enteros y encubado hasta que inicia la fermentación de forma natural con las propias levaduras de la uva. Se alarga durante tres semanas. Una vez fermentado, se lleva a cabo una crianza de 6 meses en barricas de roble francés de 500 litros usadas, con *bâtonages* en cada luna llena. El 30% se elabora sin sulfitos, aportando mayor riqueza, complejidad y cremosidad. El vino se limpia de forma natural mediante frío del invierno y trasiegos, sin clarificar ni filtrar.

Nota de cata: color pálido y aromas que nos recuerdan dulce de membrillo, peras, amielados, flor blanca como azahar o jazmín, piel cítrica de naranja y balsámicos. Un vino blanco muy original por su boca untuosa, sedosa con un final ligeramente salino (por la mineralidad aportada por el granito) y potenciado por un ligero amargor propio de la variedad que lo hace muy gastronómico.

Etiqueta: fragmento del relato que el escritor Óscar Sipán realizó para Las Moradas de San Martín.



Fecha de embotellado:
abril 2020

Temperatura de servicio:
8-12 °C.