

# LAS MORADAS

DE  
SAN MARTÍN

## ALBILLO REAL 2020

La cosecha de 2020 comienza en Las Moradas, en San Martín de Valdeiglesias, con el albillo real, variedad muy temprana, y cuyo cultivo es llamado “tempranales” por esta razón.

El año tuvo un otoño e invierno suaves y una primavera muy lluviosa. El ciclo vegetativo ha ido en su media, algo adelantado, con alguna helada primaveral que afectó a muchas parcelas de forma importante y más o menos caprichosa. Las olas de calor sufridas a finales de julio y primeros de agosto adelantaron su fecha de recogida una semana sobre la media. El albillo vino con buena producción y muy sano.

En resumen, ha sido una añada de EXCELENTE calidad para nuestro albillo real. Comenzamos la primera vendimia el 10 de agosto y se terminó en dos semanas, con doble vendimia por parcela para conseguir mayor calidad: primero, los racimos más expuestos y dorados por el sol, y la segunda semana, los más protegidos por la propia planta. En las parcelas de altura sobre suelos arenosos y rocosos graníticos en seco y en vasos, se ha encontrado mejor calidad y producción. El resultado son unos albillos de gran calidad para esta añada 2020, con una intensidad aromática superior a lo normal.

**Viñedo:** parcelas de montaña trabajadas con viticultura ecológica y biodinámica de seco sobre suelos de arena y rocas graníticas plantadas entre los años 30-40 como son de “El Pañuelo”, “Juez”, “Piñonera”, “Ribera” y “Andrinoso”.

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

**Vinificación:** por parcelas, algunas son elaboraciones tradicionales y otras por hiperoxidación, consiguiendo mayor representatividad de la variedad en el vino, sin intervencionismo. Realizamos una vendimia manual seminoturna. Tras esta, se lleva a cabo el prensado directo de racimos enteros. Su zumo se enfría y desfanga a las 24 horas y se inicia de forma natural la fermentación con las propias levaduras de la uva. Una vez fermentado, se lleva a cabo una crianza de 8 meses en barricas de roble francés de 500 litros usadas, con *bâtonnages* en cada luna llena. El 30% se elabora sin sulfitos, aportando mayor riqueza, complejidad y cremosidad. Se limpia de forma natural mediante frío natural del invierno y trasiegos, sin clarificar ni filtrar. Último *bâtonnages* en diciembre.

**Nota de cata:** Variedad castiza histórica de mucho valor por su singularidad, con tendencia oxidativa pero de elegante guarda. Color pálido y aromas que nos recuerdan a dulce de membrillo, peras, amielados, flores blancas como el azahar o el jazmín, a cortezas de pomelo y a balsámicos. Un vino blanco muy original por su boca untuosa y 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 personal, único y gastronómico.

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



**Fecha de embotellado:**  
junio 2021

**Nº Botellas:**  
14.972 de 75 cl  
363 de 150 cl.

**Temperatura de servicio:**  
8-12 °C.