



# LAS MORADAS DE SAN MARTÍN



## ALBILLO REAL 2020

La cosecha de 2020 comenzó en LAS MORADAS, en San Martín de Valdeiglesias, con el albillo real, variedad muy temprana, y cuyo cultivo es llamado “tempranales” por esta razón. Un otoño e invierno suaves dieron paso a una primavera muy lluviosa, con alguna helada 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. Comenzamos la vendimia el 10 de agosto realizando doble vendimia por parcela para conseguir mayor calidad: primero, los racimos más expuestos y dorados por el sol, y a la semana, los más protegidos por la propia planta. En las parcelas de altura sobre suelos arenosos y rocosos graníticos en seco y en vasos, hubo mejor calidad y producción. El resultado, unos albillos de gran calidad para esta añada 2020, con una intensidad aromática superior a lo normal. En resumen, una añada de EXCELENTE calidad para nuestro albillo real.

**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 el “El Pañuelo”, “Juez”, “Piñonera”, “Ribera” y “Andrinoso”.

**Vendimia:** manual en cajas, por la noche y posterior selección en mesa. Doble vendimia por parcela. Primero los racimos más expuestos y a la semana los más protegidos por la propia planta.

**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 seminocturna. 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 bâtonnage 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 el jasmín, 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.

**(\*)La bodega actualmente tiene certificado en viñedo y bodega Ecológica.**

VENDIMIA Manual  
Mesa de selección

LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

6 meses en barricas de 500 y 300

Número de botellas: 346

ALBILLO REAL 2020

ES-ECO-023-MA Agricultura UE

Variedad autóctona en viñedos de montaña, sobre suelos graníticos. Viticultura ecológica y elaboraciones sostenibles (en las que el tiempo hace su trabajo), sin clarificar, ni filtrar, para obtener toda la personalidad del Albillo Real.

CONTIENE SULFITOS. BEVAT SULFITEN. ENHÄLT SVLFRIT. CONTIENE SULFITOS. INEHHOLDER SVLFRIT. SIKÄÄRÄ SVLFRITÄ. INNEHÅLLER SVLFRIT. SIEETVE-VIN SVLFRIT.

VINOS DE MADRID DENOMINACIÓN DE ORIGEN PRODUCTO DE ESPAÑA PRODUCT OF SPAIN

Elaborado en propiedad de Las Moradas de San Martín

Alc. 13,5% vol

150cl e

BB2532375 Pago Castilejos 28680 SAN MARTIN DE VALDEIGLESIAS ESPAÑA Embotellado por N.R.E.28140372M Arganda MADRID L-EPAR20ECONOMG



Fecha de embotellado:  
junio 2021

Nº botellas:

14.972 de 75 cl

363 de 150 cl.

Temperatura de servicio:

8-12 °C.