



• **Fecha de embotellado:**

mayo 2025.

• **Nº de botellas:**

11.784 de 75 cl

48 de 150 cl

• **Temperatura de servicio:**

10-12 °C

• **Alcohol:**

13% VOL

• **Peso de la botella:**

395 gr

• **Premios:**

• Bacchus: Oro

• AEPEV: Mejor Blanco con Barrica 2019, 2020 y 2021

• Top 100 PROWEIN 2022. Best of Spain

• Decanter: Plata

• 90 p Parker

• 90 p James Suckling



INGREDIENTES/
INGREDIENTS
330kJ/79kcal

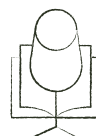
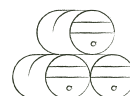
LAS MORADAS

DE SAN MARTÍN

2024

ALBILLO REAL

El otoño se caracterizó por las lluvias de septiembre y octubre, acompañadas de temperaturas elevadas. El invierno fue suave, muy cálido y seco debido a la falta de precipitaciones y a las altas temperaturas. Finalmente, llegaron el frío, las lluvias, las nevadas y las heladas, lo que frenó el inicio de la brotación. La primavera continuó fresca y lluviosa hasta junio, con semanas cálidas alternas. La floración del albillo tuvo lugar a principios de junio y se produjo bastante corrimiento debido a las lluvias y el viento. Los racimos de albillo fueron muy sueltos y de bajo peso. Julio y la primera quincena de agosto fueron muy calurosos, lo que provocó que la maduración del Albillo Real y de la Garnacha tinta se adelantara. La cantidad de uva fue la más baja de la historia de la bodega, lo que dio lugar a elaboraciones muy reducidas, artesanales y respetuosas con el carácter varietal, que resultaron en vinos de gran calidad. El estado sanitario de la uva fue excelente y se espera una producción equilibrada y de buena calidad. Los vinos de esta excelente añada de 2024 se presentan redondos y muy aromáticos.



Viñedo: el terruño tan particular de montaña proporciona la esencia de Las Moradas de San Martín, viejos viñedos en vaso de secano, sobre suelos graníticos y pedregosos trabajados al 100% de forma ecológica, con máximo respeto al viñedo, que proporcionan una uva de excelente calidad, con impecable acidez, buena maduración, gran equilibrio y estado sanitario.

Vendimia: manual en cajas, seminocturna 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, buscando mayor complejidad y calidad, con elaboraciones tradicionales y otras como hiperoxidación, consiguiendo mayor representatividad de la variedad en el vino y sin intervencionismo. Los racimos se prensan enteros. El mosto 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 *bâtonnage* en cada luna llena. El 18% se elabora sin sulfitos, aportando mayor riqueza, complejidad y cremosidad. Se limpia mediante trasiegos y el frío natural del invierno, sin clarificar ni filtrar. Último *bâtonnage* en diciembre.

Nota de cata: variedad castiza histórica de mucho valor por su singularidad, con tendencia oxidativa y elegante guarda. Color pálido-dorado, de aromas delicados que nos recuerdan a néctares, dulce de membrillo, orejones, peras, amielados, flores blancas como el azahar o el jasmín, así como corteza de pomelo y balsámicos. Un vino blanco muy original por su boca sávida y untuosa con un final ligeramente salino (por la mineralidad aportada por el granito y su carácter oxidativo), y una sensación dulce por su glicerina, potenciado por un ligero amargor propio de la variedad que lo hace muy personal, único y, sobre todo, gastronómico como pocos. Maridar con platos diferentes, como arroces, quesos, aves, pescados grasos como el atún, incluso guisos más contundentes.

La bodega actualmente cuenta con certificado en viñedo y bodega Ecológica.

