

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



- Fecha de embotellado:
junio 2024

- Nº de botellas:
14,868 de 75 cl
234 de 150 cl

- Temperatura de servicio:
10-12 °C

- Alcohol:
13,5% 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

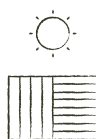
LAS MORADAS

DE SAN MARTÍN

2023

ALBILLO REAL

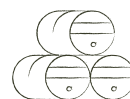
El 2023 fue un año muy extraño en cuanto a la climatología. Vivimos un otoño cálido, con lluvias abundantes a finales de noviembre y durante la primera semana de diciembre; luego extrema sequía, sorprendente por no existir precipitaciones hasta finales de mayo, donde llovió fuertemente durante dos semanas. Por su parte, la extrema sequía primaveral hizo que se adelantara la floración del albillo hasta el 10 de mayo (3 semanas respecto 2022, que fue 30 mayo). Así, comenzamos la vendimia de albillo real el 31 de julio, y la uva para solear 27 y 28 julio. Y se realizó en una semana. Por otro lado, la añada ha resultado ser más floral y aromática que sus predecesoras, quizá con un paso más ligero en boca, dado su menor carácter oxidativo, pero con un balance redondo.



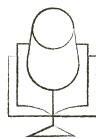
Viñedo: el terruño tan particular de montaña proporciona la esencia de Las Moradas de San Martín, viejos viñedos en vaso de secano, sobre suelos graníticos y pedregosos trabajados al 100% de forma ecológica, con máximo respeto al viñedo, que proporcionan una uva de excelente calidad, con impecable acidez,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

