LAS MORADAS
DE SAN MARTÍN

2022

ENSAYO
ALBILLO REAL



Etiqueta: fragmento Anónimo.

· Fecha de embotellado:
febrero 2024

· Nº de botellas:
987 de 75 cl

· Temperatura de servicio:
8-12 ºC

· Alcohol:
13% VOL

INGREDIENTES
INGREDIENTS
E(100ml) =
330kJ/79kcal

La cosecha de 2022 comenzó en Las Moradas en San Martín con el albillo real. Una variedad muy temprana, motivo por el que su cultivo se conoce como 'tempranales'. El 2022 vivió un invierno frío y especialmente seco. La primavera fue lluviosa con temperaturas desde mayo muy altas, propias del verano. Por su parte, en junio, julio y los primeros días de agosto se vivieron numerosas olas de calor, así como altas temperaturas generalizadas y sin tormentas, adelantando los estadios de la uva. Así, la cantidad de uva vendimiada fue similar a la del año anterior, quizá con algo menos de peso debido a la escasez de lluvias, pero poca incidencia por su buen cuajado. En resumen, estamos ante una añada de excelente calidad y producción.

Viñedo: parcelas de montaña trabajadas con viticultura ecológica y biodinámica de secano estricto, con formación en vasos para adaptarse mejor a nuestro clima. Todo trabajado de forma manual, sobre suelos de pura arena granítica. Parcela: "Juez". Altitud: 894 m.

Vendimia: vendimia manual seminocturna con una meticulosa selección de los racimos más dorados.

Vinificación: realizamos el prensado directo y encubado hasta que inicia de forma natural la fermentación con las propias levaduras de la uva durante tres semanas. Una vez fermentado se llevó a cabo una crianza de 17 meses en barricas de roble francés de 500 litros, con *bâtonnages* en cada luna llena hasta diciembre, aportando mayor riqueza, complejidad y cremosidad. Finalmente, el vino se limpió de forma natural mediante frío natural del invierno y trasiegos, sin clarificar ni filtrar.

Nota de cata: estamos ante una variedad castiza histórica de gran valor por su singularidad, expresándose ligeramente oxidativa. Así, nos ha sorprendido por su alta capacidad de envejecimiento, obteniendo un vino muy particular de gran elegancia y personalidad, imponiendo las mayores virtudes de esta variedad . Un blanco de color pajizo dorado y aromas que nos recuerdan al dulce de membrillo, las peras, los amielados, la flor blanca como el azahar o el jazmín, la piel critica de la naranja, los balsámicos y los recuerdos de frutos secos. El resultado es un vino blanco muy original por su boca sabrosa y untuosa, con un final ligeramente salino (por la mineralidad aportada por el granito), potenciado por un ligero amargor propio de la variedad. Todo ello hace que esté entre las variedades blancas más gastronómicas del panorama nacional.

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