

Etiqueta: fragmento Anónimo.



- Fecha de embotellado:
febrero 2023

- Nº de botellas:
875 de 75 cl

- Temperatura de servicio:
8-12 °C

- Alcohol:
13,5% VOL



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

LAS MORADAS

DE SAN MARTÍN

2021

ENSAYO

ALBILLO REAL

La cosecha de 2021 comenzó 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. El resultado, unos albillos de gran calidad para esta añada 2021, 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 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.



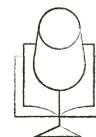
Vendimia: vendimia manual seminocturna con una meticulosa selección de los racimos más dorados.



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 de dos vinos, 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 crítica 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.

