

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



• **Fecha de embotellado:**
febrero 2026.

• **Nº de botellas:**
16.980 de 75 cll

• **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

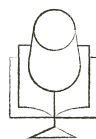
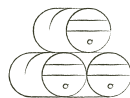
LAS MORADAS

DE SAN MARTÍN

2025

ALBILLO REAL

La añada 2025 comienza en el otoño de 2024, tras un 2023 extremadamente seco y cálido. Las lluvias de septiembre y octubre marcaron un cambio, con temperaturas más frescas que en años anteriores. El invierno fue suave hasta finales de enero, seguido de un final de estación y una primavera fríos y muy lluviosos, con algunas heladas que afectaron a albillo y garnacha, aunque con buena capacidad de rebrote. La primavera, inusualmente fresca y húmeda, dio paso a un junio y julio de calor intenso y sostenido. La floración tuvo lugar a principios de junio, con cierto corrimiento que dio lugar a racimos sueltos. Pese a la humedad, no hubo incidencias de mildiu ni oidio gracias a una buena prevención. El verano fue extremadamente seco, sin precipitaciones, aunque las reservas hídricas primaverales permitieron un buen desarrollo. El albillo, vendimiado entre el 7 y el 13 de agosto, mostró buenos rendimientos (2.600 kg/ha) y excelente calidad, con uvas sanas y pieles doradas. La garnacha tinta comenzó a vendimiarse el 25 de agosto. El descenso térmico nocturno permitió una maduración pausada y una vendimia selectiva hasta finales de septiembre, con rendimientos superiores a 2024 y vinos de gran equilibrio, cuerpo y redondez.



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.

