

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



• **Fecha de embotellado:**

junio 2022

• **Nº de botellas:**

14.972 de 75 cl
363 de 150 cl

• **Temperatura de servicio:**

8-12 °C

• **Alcohol:**

13,5% VOL

• **Peso de la botella:**

395 gr

• **Premios:**

Bacchus: Oro
AEPEV: Mejor Blanco con Barrica 2019,2020
Top 100 PROWEIN 2022. Best of Spain.
Decanter: Plata
90 p Parker



LAS MORADAS

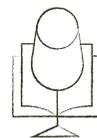
DE SAN MARTÍN

2021

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 sobre suelos de arena y rocas graníticas plantadas entre los años 30-40 como son el "El Pañuelo", "Juez", "Piñonera", "Ribera" y "Andrinoso".

Vendimia: manual en cajas, por la noche 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, algunas son elaboraciones tradicionales y otras por hiperoxidación, consiguiendo mayor representatividad de la variedad en el vino, sin intervencionismo. Se lleva a cabo el prensado directo de racimos enteros. Su zumo 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 *bâtonnages* en cada luna llena. El 30% se elabora sin sulfitos, aportando mayor riqueza, complejidad y cremosidad. Se limpia de forma natural mediante frío natural del invierno y trasiegos, sin clarificar ni filtrar. Último *bâtonnage* en diciembre.

Nota de cata: Variedad castiza histórica de mucho valor por su singularidad, con tendencia oxidativa pero de elegante guarda. Color pálido y aromas que nos recuerdan a dulce de membrillo, peras, amielados, flores blancas como el azahar el jazmín, a cortezas de pomelo y a balsámicos. Un vino blanco muy original por su boca untuosa y sedosa, con un final ligeramente salino (por la mineralidad aportada por el granito) y potenciado por un ligero amargor propio de la variedad que lo hace muy personal, único y gastronómico.

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

