

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



• **Fecha de embotellado:**

julio 2023

• **Nº de botellas:**

15.398 de 75 cl
294 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



V.E. POR 100 ML
330kJ / 79kcal

LAS MORADAS

DE SAN MARTÍN

2022

ALBILLO REAL

La cosecha de 2022 comenzó en Las Moradas en San Martín con el albillo real. Una variedad muy temprana, llamado a su cultivo "tempranales" por esta razón. 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: 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.

