

Etiqueta: fragmento Apócrifo.



**- Fecha de embotellado:**

junio 2021

**- N° de botellas:**

637 de 75 cl

**- Temperatura de servicio:**

8-12 °C

**- Alcohol:**

13,5% VOL



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

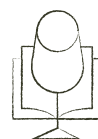
# LAS MORADAS

DE SAN MARTÍN

2019

## ENSAYO ALBILLO REAL

La cosecha de 2019 en San Martín de Valdeiglesias se caracterizó por ser un año de extrema sequía, y más comparándolo con el año anterior, que fue más fresco y lluvioso de lo normal. El otoño fue cálido con escasas lluvias, mientras que el invierno fue suave y la primavera se mostró cálida y muy seca, sin heladas. El verano comenzó con temperaturas propias de la época, siendo julio el mes más cálido, con un agosto más fresco de lo habitual para esas fechas. Con estas condiciones se preveía un adelanto de la vendimia, pero varias tormentas a finales de agosto permitieron que la uva terminara de madurar correctamente, permitiéndonos comenzar con la vendimia en las fecha habituales. El resultado, una añada de excelente calidad.



**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 20 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.

