

Etiqueta: fragmento Anónimo.



• **Fecha de embotellado:**  
julio 2022

• **Nº de botellas:**  
741 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

2020

## ENSAYO ALBILLO REAL

La añada 2020 vivió un otoño e invierno suaves y una primavera muy lluviosa. Así, el ciclo vegetativo fue en su media algo adelantado, con alguna helada primaveral que afectó a muchas parcelas de forma importante y más o menos caprichosa. Esto marcó que la garnacha tinta tuviera baja producción debido al menor peso provocado por las heladas y el corrimiento de una primavera fría y lluviosa. Por su parte, las olas de calor sufridas a finales de julio y primeros de agosto adelantaron la fecha de recogida una semana sobre la media. Además, unas tormentas de finales de agosto ayudaron a terminar de madurar las pieles, comenzando la vendimia el 28 de agosto y terminando el 18 de septiembre con un estado sanitario impecable. En resumen, estamos ante una añada de calidad media-alta con un mayor potencial aromático sobre la estructura.



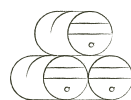
**Viñedo:** parcelas de montaña trabajadas con viticultura ecológica y biodinámica de secano estricto, con formación en vasos para adaptarse mejor a nuestro clima. Todo trabajado de forma manual, sobre suelos de pura arena granítica. Parcela: "Juez". Altitud: 894 m.



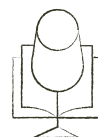
**Vendimia:** vendimia manual seminocturna con una meticulosa selección de los racimos más dorados.



**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 21 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.

