

Malvar 2020

Variedad: Malvar.

Viñedo: paraje La Mata, término municipal de San Martín de Valdeiglesias.

Superficie: 1,5 Ha

Año de plantación: 1984

Altitud: 680 m

Conducción: Espaldera baja.

Cultivo: tradicional, con los tratamientos estrictamente necesarios a base de cobre y azufre.

Suelos: granitos y leucogranitos tardíos con buena profundidad, excelente drenaje.

Rendimiento: 2 kg/cepa

Fecha vendimia: 20 de septiembre

Características de la añada 2019-2020

Noviembre y diciembre con abundantes precipitaciones bien caídas ayudaron a recuperarse a las cepas después de la vendimia, enero comenzó con frío que se mantuvo durante casi todo el mes, en los siguientes meses las temperaturas fueron más altas de lo habitual, marcando lo que ha sido el año más caluroso en España desde que tenemos registros. La pluviometría estuvo en la media lo que llevó a un desarrollo de la vid acorde a su ciclo, con una brotación y floración satisfactorias. El verano fue muy caluroso y extremadamente seco en el centro de la península y en particular en la intersección de las sierras de Gredos y Guadarrama y sus valles fluviales, en estas situaciones extremas es donde las variedades de uva autóctonas con su adaptación al clima dan un plus de calidad. Septiembre nos dio un respiro con lluvias que fueron bien venidas aportando el empujón final para una buena maduración, la vendimia se desarrolló con normalidad para finales de septiembre, con un fruto muy sano y con mayor concentración debido a los pocos racimos por cepa.

Elaboración: artesanal. Uva despalillada y parcialmente estrujada, el mosto-vino está en contacto con las pieles 40 días para extraer toda el alma de este terruño. Fermentación espontánea con levaduras salvajes en pequeños depósitos de acero inoxidable. Reposo de seis meses en barricas usadas de 600 litros.

Impresiones del elaborador: Con un color amarillo dorado casi ambarino debido a su larga maceración, nos encontramos con un vino con aromas a melocotón blanco, grosella verde (cítrico) y heno recién cortado, el paso por madera ha hecho su trabajo, siendo la percepción sensorial de ésta buscadamente escasa, equilibrado, fino con una boca amplia, final con un agradable amargor. podemos considerar que siendo una añada cálida el vino presenta una muy buena sensación de frescura.

Embotellado: junio de 2021, sin clarificar, filtrar y estabilizar.

Grado: 12,5°

*De la cosecha 2020
se han elaborado 700 botellas.*

