

Malvar 2021

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

Ciclo agrícola 2020-2021

En Madrid y su vertiente de Gredos el otoño fue cálido y con buenas precipitaciones que ayudaron a recuperarse las cepas después de la vendimia, pero el verdadero episodio fuera de lo común fue la borrasca filomena en el mes de enero, con nevadas como no se recordaban y temperaturas que llegaron a los -10°. El manto blanco aportó buenas reservas hídricas, marzo y abril tuvieron heladas tardanas que no afectaron a los viñedos de uvas blancas. La floración posterior y cuajo fueron satisfactorios, mientras que un verano con temperaturas normales llevó a las uvas a una excelente maduración y placida vendimia.

Elaboración: artesanal. Uva despalillada y parcialmente estrujada. Fermentación espontánea en botas de 600 litros, el mosto-vino permanece en contacto con las pieles 40 días para extraer toda el alma de este terruño, dos trasiegos y de nuevo vuelva a la madera en donde el vino se limpia por decantación natural y completa el proceso de maduración.

Impresiones del elaborador: Con un color gris con un fondo rosa 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 buscámente escasa, equilibrado, fino con una boca amplia, final con un agradable amargor, podemos considerar la añada 2021 como de gran calidad.

Embotellado: febrero de 2021.

Alcohol: 12,5% vol

*De la cosecha 2021
se han elaborado 1025 botellas*

