



LAS MORADAS DE SAN MARTÍN ALBILLO REAL SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS, MADRID, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Albillo.

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: 6 meses en barricas usadas de roble francés de 300 y 500 L de capacidad, dónde se realizan batonages en luna llena.

Capacidad de Guarda: 4 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 8 - 10° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Amarillo pajizo claro.



Sus aromas nos traen recuerdos del propio mosto y hollejos de la uva, con dominancia de peras, orejones, piel de pomelo dulce.



En boca sorprende su volumen y untuosidad, salinidad mineral con un final ligeramente amargo característico de esta variedad.



Se recomienda acompañar con pescados de ríos, crustáceos, quesos de cabra.

LAS MORADAS
DE SAN MARTÍN

La Bodega

La bodega Las Moradas de San Martín nace en 1999, en la vertiente madrileña de la Sierra de Gredos, para recuperar los viñedos centenarios de Garnacha que vienen siendo cultivados desde el siglo XII en el municipio de San Martín de Valdeiglesias, Madrid. Ubicada en "Pago de los Castillejos", donde confluyen la Comunidad de Madrid con el norte de Toledo y el sur de Ávila, en los alledaños de la Sierra de Gredos, el clima y los especiales suelos de esta zona nos permiten elaborar vinos con mucha personalidad y calidad.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com