

Añada 2019

Marca: Luis Oliván

Variedad: Malvar

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

Superficie: 1,5 Ha

Altitud: 680 metros

Año de plantación: 1984

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.

Año Agrícola 2018-2019

El otoño fue calido y con abundantes precipitaciones bien caidas que ayudan a recuperarse a las cepas despues de la vendimia ,enero comenzo con frio que se mantuvo durante casi todo el mes , en los siguientes las temperaturas y pluviometria estuvieron en la media lo que llevo a un desarrollo de la vid acorde a su ciclo ,la brotacion y floracion fueron satisfactorias,el verano fue muy caluroso y extremadamente seco en el centro de la peninsula y en particular en la interseccion de las sierras de gredos y guadarrama y sus valles fluviales,en estas situaciones extremas es donde las variedades de uva auctoconas con su adaptacion al clima dan un plus de calidad,septiembre nos dio un respiro con lluvias que fueron bien venidas aportando el empujon final para una buena maduracion,la vendimia se desarrollo con normalidad para finales de septiembre,con un fruto muy sano y con mayor concentracion debido a los pocos racimos por cepa.

Elaboración: artesanal. Uva despalillada y parcialmente estrujada, el mosto-vino está en contacto con la pieles 40 días para extraer todo 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. Embotellado sin clarificar ni filtrar.

Impresiones del elaborador: Con un color amarillo dorado casi ambarino debido a su larga maceracion, nos encontramos con un vino con aromas a melocon blanco, grosella verde (citrico) y heno reciendo cortado, el paso por madera ha hecho su trabajo, siendo la percepcion sensorial de esta buscadamente escasa, equilibrado, fino con una boca amplia,final con un agradable amargor: podemos considerar que siendo una añada calida el vino presenta una muy buena sensacion de frescura

Embotellado: Julio 2020 sin clarificar, filtrar o estabilizar. Grado: 12,5°

De la cosecha de 2019 se han elaborado 651 botellas .

