

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: primeros días de Octubre

La cosecha de 2018 en San Martín de Valdeiglesias estuvo marcada por un otoño muy cálido y seco. El invierno, con abundantes lluvias y alguna nevada tardía. Primavera muy fresca y fría con una fuerte granizada en Mayo que destrozó pámpanos y racimos mermando algo la producción, no ha habido enfermedades pese a las roturas y lluvias gracias al viento reinante en los días posteriores, temperaturas mas bajas de lo habitual hasta concluir el mes de junio. Un verano seco y más fresco que en los últimos años, ha permitido que la madurez fenólica se haya alcanzado al mismo tiempo que la madurez alcohólica. La situación perfecta para conseguir vinos de graduación contenida, redondos y muy aromáticos. Tras un 2017 con rendimientos ridículos a causa de las heladas y la fuerte sequía, en esta añada se ha recuperado la producción.

Elaboración: artesanal. Uva despalillada y parcialmente estrujada, el mosto-vino está en contacto con la piel 12 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 toneles usados de 600 litros. Embotellado sin clarificar ni filtrar.

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 y grosella verde, el paso por madera ha hecho su trabajo, siendo la percepción sensorial de esta buscadamente escasa, equilibrado, fino y algo ligero pero largo, podemos considerar que es una añada "fresca", primera añada en espera de conocer su evolución.

Embotellado: Julio 2019, sin clarificar, filtrar o estabilizar.

Grado: 13°

De la cosecha de 2018 se han elaborado 700 botellas.

