

## **MALANDRO 2016**

*“El vino se hace en el viñedo”*. Sin duda alguna la frase más recurrente y recurrida en el universo enológico, sobre todo cuando apostamos por transmitir, en cada copa de vino, con honestidad, el trabajo en campo de todo un año.

**Juli, Esencia Rural**, y yo, quisimos sentir de verdad el vino en el viñedo. *Cerrar ese círculo*, recoger el latido de la tierra en cada botella; y a la vez, seguir recuperando tradiciones de la comarca, el uso del barro, alegoría de la tierra que da vida y sustento a la planta, las tinajas y su especial forma de acariciar la uva, las fermentaciones y la crianza del vino.

*Cerrar el círculo del vino*, es hablar de *“elaboraciones a cielo abierto”*, que la tierra sea la bodega, el cielo sea su techo y no haya otra máquina que un palo que el hombre maneja para bazuquear cada día.

**MALANDRO 2016** es el fruto de esta quimera, esta alucinación, y este sentimiento, también necesidad, de volver a nuestros orígenes.

Seguramente en algún momento de nuestra historia las gentes encubaban en el propio viñedo y dejaban que la tierra armonizase, como elemento de equilibrio térmico, el vino, hasta llegar a ese tesoro líquido y placentero en el que sus diversas transformaciones convierten aquella uva vendimiada tras un año de cuidados, mimos y sufrimientos.

Sin duda alguna, 2016 fue un buen año para comenzar esta singular forma de elaborar; un año que nos regaló lluvias en primavera y que nos hizo mantener una maduración del fruto, equilibrada, cadenciosa y uniforme.

También contribuyó, y eso lo hará todos los años, trabajar un viñedo, agricultura orgánica, BIO, situado a 1150 metros de altitud, sin duda alguna uno de los viñedos más altos de toda la zona de Gredos; viñedo localizado en la localidad de **Navalmoral de la Sierra**, en el Paraje conocido como **La Madrecilla**.

Viñedo viejo, plantado en 1940, viñedo sufridor, superviviente, que lleva marcado, en cada una de sus cepas, todos los rigores soportados en la segunda mitad del siglo XX e inicios de este siglo XXI.

## DATOS DE INTERÉS

- \* Vendimia realizada el 15 de Octubre de 2016.
- \* Uva encubada directamente del viñedo a las tinajas. 100 % raspón.  
Racimo entero.
- \* 2 tinajas de 60 arrobas (aprox. 1000 litros) procedentes de un derribo en una  
cueva en el centro de Quintanar de la Orden. Tinajas de comienzos del siglo  
pasado  
de alfareros de Villarrobledo, en perfecto estado, recuperadas para seguir  
ofreciendo momentos de excitación.
- \* Bazuqueos diarios durante los casi dos meses de lenta y pausada  
fermentación.
- \* Descubado el 10 y 11 de Diciembre de 2016. Prensado en el propio  
viñedo y regreso del vino a las tinajas, donde pasaron el invierno y la  
primavera.
- \* Trasegado el 17 de mayo de 2017; embotellado algunos días después.  
Como cada una de las dos tinajas mostraba sensibilidades y sensaciones tan  
diferentes, decidimos embotellarlas por separado, bajo los códigos **LNA** y  
**MLA**.
- \* Vino artesano, vino natural, NO SULFITOS AÑADIDOS.

## ANALÍTICA

ACIDEZ VOLATIL: 0,3 gr/l  
SULFUROSO TOTAL: 12 mg/l  
GRADO ALCOHOLICO: 14 % v/v  
pH: 3,35  
ACIDEZ TOTAL: 6 gr/l

Orly Lumbreras Viñador

Juli Ruiz Villanueva – Esencia Rural