

# SADE

## 2020

## 0

### Albillo



### Real BODEGA

Encubado 30 % raspón, tinos abiertos.  
Vendimia 12 de agosto, descubado 22  
Marzo de 2021.  
220 días contacto con pieles.  
12 meses crianza en bodega de 500 l.  
Embotellado 04 de Junio de 2022  
621 botellas

### ANALÍTICA

Grado Alcohólico: 13 % Vol Alc  
Volatil: 1,14 gr/l  
Sulfuroso total < 20 mg/l (NO  
añadido)  
pH: 3,7  
Acidez Total: 5 gr/l

# Vivir...Sentir

En 2013 emprendí un camino arriesgado (algunos me tildaron de loco) con la Albillo Real: transmitir todo su carácter, su personalidad, impresa en sus pieles; maceraciones peliculares que cada añada son mas largas. Hoy es un sendero que muchos has seguido en la zona de Gredos, lo cual demuestra que algo estabamos haciendo bien.

Y es que tengo muy claro que el carácter, el latido de un año de vida viene marcado, en un grado muy alto, en esa piel que protege, por un lado y que aporta un sinfín de matices, sensaciones y vivencias, por otro.

SADE 2020 es un vino de raza, descarado y salvaje, rompedor en su concepción y tremendamente atractivo en su seductor paladar y en su voluptuosa fragancia. Un vino que surge de parcelas de suelo granítico, con arenas muy degradadas en superficie, fruto de la avanzada meteorización de la roca.

Orientado hacia el Este, este pequeño majuelo localizado en el Paraje de Valmoscoso, en Cebreros (Ávila), mimado bajo la orientación de la Agricultura Biodinámica, es generoso y espléndido, entregando mucho más de lo que recibe. Viñedo muy viejo que nos sigue regalando, cada año, los racimos necesarios para apasionarnos elaborando SADE.