



# LA PÁJARA ALBILLO REAL

2015

*“La Pájara llevaba mucho tiempo dando vueltas en mi cabeza, quizá solo me hacía falta tiempo para entenderla... Albillo Real y roble. Combinación ganadora si la sabes interpretar y estás dispuesto a luchar por ella”*

**FERNANDO OCAÑA**

**BODEGA Y VIÑEDOS VALLEYGLESIAS**

**D.ORIGEN** Denominación de Origen Vinos de Madrid.

**REGIÓN** Sierra de Gredos. San Martín de Valdeiglesias.

**VARIEDAD** ALBILLO REAL: Planta de porte rastrero poco productiva, muy resistente a la sequía. Racimos pequeños, dorados en la madurez. Aromas a frutas blancas (pera, piña).

**VIÑEDOS** Diferentes parcelas en las zonas de Valverde y Marañones, viñedos de extensión reducida. Solo cepas viejas de secano en vaso, 2 kg por cepa. Suelo de granito meteorizado que proceden de la desintegración natural de la roca y que proporcionan acidez y una alta expresión mineral.

**VINIFICACIÓN** Maceración prefermentativa en frío durante 24 horas. Prensado y fermentación con sus lías en barricas nuevas de roble francés. Afinamiento en barricas de segundo año durante 6 meses.

**FASE VISUAL** Color amarillo pajizo con ribetes dorados. Limpio, brillante y cristalino. Al agitar la copa aparece una nítida lágrima, advirtiendo del alto contenido glicérico característico de la variedad Albillo Real.

**FASE OLFATIVA** Equilibrio perfecto entre madera y fruta. Nariz limpia de alta intensidad. Aromas dulces a mermelada de piña, pera, melocoton. A pastelería y flores blancas.

**FASE GUSTATIVA** Untuoso en boca con buena acidez que aporta frescura, amplio de gran persistencia. La glicerina del Albillo Real vuelve a tomar protagonismo.

**PRODUCCIÓN** 1.600 botellas.

**SU NOMBRE** Cansancio extremo, sufrimiento, agotamiento de las reservas tanto físicas como psíquicas. Todo aquel que ha montado en bici a oído hablar de ella. Hemos sido y aún somos ciclistas y con este vino queremos rendir un respetuoso homenaje a ella, a la innumerable, a la más temida, la que nunca quieres que aparezca. La Pájara.

Elaborando este vino muchas veces hemos pensamos en ella; desde el viñedo cuando los preciosos racimos de Albillo Real son esquilados por los pájaros, en las agotadoras jornadas de vendimia, en las fermentaciones complicadas, en los dificultosos trasiegos, en las noches en vela pensando en cuando descubrir, en tantas ocasiones... El Albillo barrica nos ha llevado hasta el extremo de nuestras fuerzas.