

LAS MORADAS

DE
SAN MARTÍN

ETIQUETA

Texto original de Marta Rivera de la Cruz

PREMIOS

Añada 2008

Viña de Oro. XXIII Edition Viñas de Madrid.

Plata: Grenaches du Monde, Francia.

Bronce: Cata Nuevo Vino.

Bronce: International Wine Challenge.

Añada 2009

Oro: Grenaches Du Monde.

Oro: Concours Mondial de Bruxelles.



LAS MORADAS

DE
SAN MARTÍN

Garnacha **INITIO** 2010

La Bodega se encuentra a 870 metros de altitud, en el umbral de la Sierra de Gredos. A su alrededor, viejos viñedos de Garnacha asentados sobre un suelo de fina grava de origen granítico, con bajos rendimientos de uva y en un clima austero. Nuestro vino, elaborado de forma natural, muestra un color rojo picota intenso. Aromas a guindas, mermelada de mora, azahar y un fondo mineral en nariz. En boca, estructurado y de notable persistencia.

14 meses
en barrica de roble francés

FECHA DE EMBOTELLADO:
Diciembre 2013

www.lasmoradasdesanmartin.es

Bevat sulfiteret, Enthält sulfite, Contiene Sulfitos, Contains sulphites.
Innehåller sulfiter, Sisältää sulfiteja, Innehåller sulfiter, Sadržaj je sumpora.

Elaborado en la propiedad por
VIÑEDOS DE SAN MARTÍN, S.L.U.
SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS
MADRID

Embotellado por: R.E. N° 28/40372-M
L-110

VINOS DE MADRID
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



Consejo Regulador D.O.
Calidad y Garantía
de Origen

75cl e
15 vol

INITIO 2010

Denominación de Origen VINOS DE MADRID.

Un invierno suave y lluvioso seguido de una primavera con precipitaciones frecuentes, así se inició el 2010, un año caracterizado en su primera mitad por temperaturas moderadas. Hasta finales de julio no se hizo notar el calor de un verano que fue especialmente seco. En esas condiciones apostamos por retrasar la vendimia, una decisión que el paso del tiempo se demostró acertada. La lluvia llegó a mediados de septiembre permitiendo a nuestras uvas completar la maduración y ofrecer una cosecha de enorme calidad.

Vendimia manual en cajas y posterior selección en mesa.

Varietades: Garnacha.

Vinificación: Las uvas, seleccionadas por parcelas, entran en depósitos y realizan una maceración pre fermentativa en frío durante una semana. Posteriormente arranca la fermentación de forma natural, con las levaduras de la propia uva, sin correcciones ni aditivos, durante tres semanas.

Una vez realizada la fermentación maloláctica, se lleva a cabo una crianza de 14 meses en barrica de roble francés y fudres. Se embotella sin filtrar ni clarificar.

Fecha de embotellado: Junio de 2013.

Temperatura de servicio: 15-17 °C.

Nota de cata: Un vino limpio y brillante. Color rojo picota de alta capa con ribetes granates. En nariz se presenta la garnacha varietal con mucha complejidad. Aromas de confituras de moras, ciruelas, azahar, regalices, cacao, con gran variedad de plantas aromáticas silvestres y un fondo mineral. En boca se muestra vivo, elegante, amplio y estructurado, con una prolongada y profunda persistencia que lo hace muy personal. Perfecto para acompañar todo tipo de carnes, guisos, cocidos, ibéricos, quesos, atún rojo, arroces y pasta.