

LAS MORADAS DE SAN MARTÍN



ETIQUETA

Texto original de Lorenzo Silva

PREMIOS

Añada 2007

Oro: Challenge International du Vin, Francia.

Oro: Grenaches du Monde, France.

Oro: Mundus Vini, Alemania.

Oro: Concours Mondial de Bruxelles.

Gran Viña de Madrid 2014

Añada 2008

Bacchus de Oro, Unión Española de Catadores.

91 Puntos Parker

LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

LIBRO OCHO. LAS LUCES

COSECHA: 2008.
VARIEDAD: Garnacha, parcela "La Centenera"
VENDIMIA: Manual, en cajas.
CRIANZA: 20 meses en barricas nuevas de roble francés de 500 litros.

NOTA DE CATA: Color rojo picota. Nariz compleja con aromas de confitura, regalíz y cacao. Notas balsámicas, fondo muy mineral. En boca carnosos, elegante y estructurado.

Este vino refleja la esencia de la garnacha plantada hace 97 años en los aldeaños de la Sierra de Gredos, a 870 metros, sobre suelos de gravas graníticas. Se elabora en añadas excepcionales, mostrándose elegante, con excelente acidez y vocación de guarda.

BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTIENE SULFITOS, CONTAINS SULPHITES, INDEHÖLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER. SUDĚTYJE VRA SULFITAI.

VINOS DE MADRID
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
L-08LL

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

Embotellado por: R.E. Nº 28/40372-M



75cl e
14,5% vol

Controlado por el
Ministerio de
Agricultura y Ganadería
de España



LIBRO OCHO. LAS LUCES 2008

Denominación de Origen VINOS DE MADRID.

La Cosecha 2008 se caracterizó por un invierno suave, una primavera con muchas lluvias. y un verano fresco, esto último, como en la cosecha 2007, inusual en la zona. Las lluvias de primavera, junto a algunas de junio, provocaron mucho corrimiento (el no paso de flor a fruto), lo que disminuyó las producciones y el rendimiento de uva. El excelente drenaje de los suelos y el viento habitual en la finca aseguraron un buen estado sanitario de la uva. El verano fue seco, pero gracias a las reservas acumuladas en la primavera y a sus profundas raíces, las viejas cepas se pudieron desarrollar y la uva, aunque escasa, tuvo una gran calidad. Las suaves temperaturas del verano hicieron que la maduración fuera lenta para llegar a un grado alcohólico óptimo y un equilibrio fenólico muy importante para una variedad como la Garnacha. Vendimia manual en cajas de la parcela "Centenera" y posterior selección en mesa.

Varietades: Garnacha. Parcela "Centenera" plantada en 1916, superficie 3,25 ha.

Vinificación: Una vez despalladas, las uvas entran en el depósito y durante una semana realizan una maceración prefermentativa en frío. Posteriormente arranca la fermentación, de forma natural, con las levaduras de la propia uva, sin correcciones ni aditivos.

Crianza: La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barricas nuevas de roble francés de 500 litros, sobre lías, de forma natural, durante doce meses. El vino continúa la crianza en las mismas barricas durante nueve meses más.

Fecha de embotellado: Marzo de 2011, se embotella sin filtrar ni clarificar.

Temperatura de servicio: 15-17 °C. Abrir treinta minutos antes.

Nota de cata: Un vino limpio y brillante. Color rojo picota de alta capa. La nariz se presenta muy compleja con un gran abanico de aromas en los que los propios de la Garnacha se mezclan con los de la crianza, resaltando confituras de moras, ciruelas, regalices y cacao con gran variedad de balsámicos como tomillos y romero, con un fondo muy mineral. Según se va abriendo aparecen notas más florales de azahar. En boca se muestra elegante, amplio y estructurado con una carnosidad exultante y de agradable persistencia. Un vino que mejorará en los próximos años con su reposo en la botella. Perfecto para acompañar todo tipo carnes, guisos, cocidos, ibéricos, quesos, atún rojo, arroces y pastas.