

# LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

## ETIQUETA

Texto original de Óscar Sipán

## PREMIOS

Añada 2009

Bacchus de Oro, Unión Española de Catadores.

Añada 2012

Oro: Grenaches Du Monde.



LAS MORADAS  
DE  
SAN MARTÍN  
SENDA

*En la antigüedad, denominaban a los filósofos "catadores de mundo". Ahora que sueñan más los espantapájaros que los hombres, atrévete a catar el mundo: toca, huele, paladea, utiliza los sentidos animales, del animal que fuimos. Despierta al catador que llevas dentro.*

  
Óscar Sipán

S. M.  
VIÑEDOS DE SAN MARTÍN  
D.O. VIÑOS DE MADRID

LAS MORADAS  
DE  
SAN MARTÍN

GARNACHA

SENDA

2012

En los alrededores de la Sierra de Gredos, a 870 metros de altitud, sobre gravas graníticas, están plantados los viejos viñedos de uva Garnacha con las que hemos elaborado este vino.

Viticultura: orgánica.

Vendimia: manual en cajas y posterior elaboración natural.

Crianza: 10 meses en barricas de roble francés.

Es un vino fresco y aromático que representa el espíritu de la Garnacha-Terruño de Las Moradas, mostrándose elegante, con mucha personalidad.

BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTIENE SULFITOS, CONTAINS SULPHITES. INDEHOLDER SULFITTER, SISÄLTÄÄ SULFIITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER. SUDĚTYJE YRA SULFITAI.

VINOS DE MADRID  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

75cl e  
15% vol



Elaborado en la propiedad por  
VIÑEDOS DE SAN MARTÍN, S.L.  
SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS, MADRID  
Embotellado por: R.E. N° 28/40372-M

vinos de  
madrid  
Denominación de Origen  
Consejo Regulador D.O.  
Calidad y Garantía  
de Origen

## SENDA 2012

Denominación de Origen VINOS DE MADRID.

El año 2012 fué el año de menores precipitaciones desde que hay registros, con tan sólo 297 mm, siendo la media de los 10 últimos años, en nuestra finca, de 547 mm. El otoño y el invierno fueron suaves y secos, la primavera normal y el verano muy seco, con un calor extremo que se prolongó hasta finales de septiembre, tan sólo hubo una tormenta ligera a finales de julio. En estas condiciones es dónde las cepas viejas, con sus profundas raíces, saben buscar la humedad en las capas inferiores del suelo, aportando un plus de calidad. Año complicado por la fuerte sequía en el que las viñas de nuestra finca aguantaron mucho mejor que las de la zona, donde las uvas se pasificaban sin madurar. A primeros de septiembre comenzó un rapidísimo aumento de la concentración de azúcares que hizo que se adelantara el comienzo de la vendimia. Los racimos, en impecable estado sanitario, eran más sueltos y las bayas pequeñas. Se realizó doble selección de la uva, primero en el viñedo y posteriormente en mesa de selección.

**Varietades:** Garnacha de las parcelas "Corzos", "El Camino", "Boquerón", "La Coja" y "Poniente". Suelo granítico de textura franco-arenoso (90-93% arena), pH 6,5.  
**Plantación:** formación en vaso con 1.450 cepas/ha. Rendimiento de la añada: 2.220 kg/ha. Viticultura ecológica.

**Vinificación:** Despalillado y maceración previa. Fermentación con sus propias levaduras y suaves remontados. Maloláctica en depósito sin añadir bacterias. La crianza se llevó a cabo durante diez meses en bodega de roble francés de diferentes usos y tamaños, en función de cada parcela. Ensamblaje en depósito hasta embotellado sin clarificar, ni filtrar.

**Fecha de embotellado:** Febrero de 2015.

**Temperatura de servicio:** 15 -17 °C.

**Nota de cata:** Muy fresco y aromático. Representa fielmente el espíritu de la garnacha-terruño de Las Moradas. Color cereza. Garnacha muy varietal con aromas florales, ciruela, monte bajo y un fondo muy mineral, característico del suelo granítico, prevaleciendo la variedad sobre una sutil madera. Su final largo y con gran permanencia en boca.