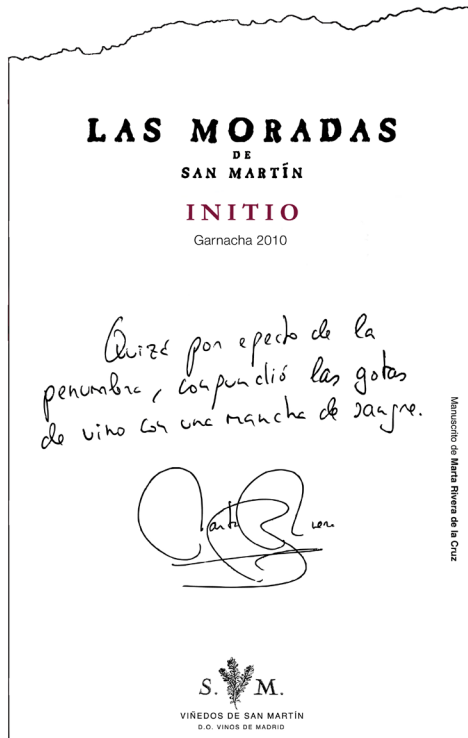


LAS MORADAS DE SAN MARTÍN



ETIKETT
Originaltext von Marta Rivera de la Cruz

LIEFEREINHEIT
0,75 L Flaschen.

INITIO
Denominación de Origen VINOS DE MADRID.

Rebsorte: Garnacha. Handlese im Weinberg und Selektion in der Kellerei.

Weinbereitung: Die nach Rebfläche sortierten Trauben werden in Tanks eine Woche lang kalt mazeriert. Danach setzt die malolaktische Gärung spontan auf den eigenen Hefen ohne Schönung oder Zusätze ein und dauert ca. drei Wochen. Ist die malolaktische Gärung abgeschlossen, wird der Wein für 14 Monate in französischen Eichenfässern oder Foudres gelagert und dann ohne Filtration und Schönung in Flaschen abgefüllt.

Trinktemperatur: 15-17 °C.

Weinbewertung: Ein reiner und leuchtender Wein von tiefroter Farbe und mit granatroten Tönen. In der Nase entfaltet sich das sehr komplexe, typische Garnacha-Aroma. Zu den Aromen von Brombeerkonfitüre, Pflaumen und Orangenschale, gesellen sich Noten von Lakritze und Kakao, begleitet von zahlreichen Kräuteraromen und mineralischen Noten im Abgang. Am Gaumen zeigt dieser Tropfen sich lebhaft, elegant, üppig und strukturiert, mit einem lang anhaltenden und tiefgründigen Abgang, der ihm einen sehr eigenen Charakter verleiht. Passt perfekt zu Fleisch, Eintopf, Suppe, spanischem Schinken, Käse, rotem Thunfisch, Reis- und Nudelgerichten.

Wissenswertes

Las Moradas liegt fast 900 m hoch, am Rande der Sierra de Gredos in der einzigartigen Naturlandschaft von San Martín de Valdeiglesias, südwestlich von Madrid. Ringsherum erstrecken sich 21 ha Weinberge mit alten Garnacha-Rebstöcken auf feinem, granitverwittertem Kiesboden, geprägt von geringen Erträgen und rauem Klima. Als Weinbaugbiet in Hochlage von besonderem landschaftlichen Reiz und mit einer großen Vielfalt an Fauna und Flora, trägt ENATE durch seinen biodynamischen Weinbau zu Nachhaltigkeit und Umweltschutz bei.

Der Wein, der hier gewonnen wird, spiegelt auf ganz natürliche und umweltfreundliche Art das Wesen der Garnacha-Trauben aus diesem Anbaugbiet wider.