

# LAS MORADAS

DE  
SAN MARTÍN

**LAS MORADAS**  
DE  
SAN MARTÍN

LIBRO OCHO. LAS LUCES

No es la más clara, ni la más cálida, ni la más poderosa que me ha sido dado contemplar. Pero no hay otra como ella. Es la luz que ilumina los cuadros de Velázquez, la luz a la que Cervantes, tras una vida de sobresaltos, peripecias y peligros vividos en un mar y dos continentes, atisbó la triste figura de un caballero...

LORENZO SILVA

S.V.M.  
VINOS DE MADRID  
D.O. VINO DE MADRID

Fragmento del Folleto de Lorenzo Silva

**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, regaliz 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 aledaños 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 SULFITER, SISÄLTÄÄ SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER. SUDETŲJE YRA SULFITAI.

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

L-08LL Embotellado por: R.E. N° 28/40372-M

75cl e  
14,5% vol

Código y Garantía de Origen

## ETIKETT

Originaltext von Lorenzo Silva

## LIEFEREINHEIT

0,75 L Flaschen.

## AUSZEICHNUNGEN

### Jahrgang 2007

Gold: Challenge International du Vin, Frankreich. Gold: Grenaches du Monde, Frankreich. Gold: Mundus Vini, Deutschland.

Gold: Concours Mondial de Bruxelles.

Gran Viña de Madrid 2014

### Jahrgang 2008

Bacchus de Oro, Verband der spanischen Weinprüfer.

91 Parker-Punkte

## LAS LUCES 2008

Denominación de Origen VINOS DE MADRID.

Der Jahrgang 2008 war von einem milden Winter, einem regenreichen Frühling sowie einem kühlen Sommer geprägt. Letzterer war, wie schon im vergangenen Jahr, für diese Breitengrade eher ungewöhnlich. Die Regenfälle im Frühjahr und im Frühsommer verursachten eine hohe Anfälligkeit für Reifestörungen (Blüte wird nicht zur Frucht). Als Folge kam es zu niedrigen Erträgen und einer geringeren Produktion. Die gute Drainage der Böden und der im Weinbaugbiet vorherrschende Wind sorgten für den hervorragenden Gesundheitszustand der Trauben. Der Sommer war trocken, aber dank der Wasserreserven vom Frühjahr und ihrer tiefen Wurzeln konnten sich die alten Rebstöcke entwickeln und zwar wenige, aber sehr hochwertige Trauben hervorbringen. Die milden Sommertemperaturen trugen zu der für eine Rebsorte wie der Garnacha wünschenswerten gemächlichen Reifung bei, die zu einem optimalen Alkoholgehalt und einem ausgewogenen Phenolgehalt führte.

Handlese auf der „Centenera“-Parzelle; nachfolgende Selektion in der Kellerei.

**Rebsorte:** Garnacha der Rebfläche "Centenera", 1916 bepflanzt und 3,25 ha groß.

**Weinbereitung:** Nach dem Entstielen kommen die Trauben in Tanks und durchlaufen eine Kaltmazeration. Im Anschluss beginnt die eigentliche Gärung mit natürlichen Traubenhefen ohne Korrekturen und Zusätzen.

**Ausbau:** Die Milchsäuregärung vollzieht sich in neuen Fässern aus französischer Eiche (500 Liter Fassungsvermögen) innerhalb von zwölf Monaten auf natürliche Weise auf der Feinhefe. Danach ruht der Wein weitere neun Monate im Eichenfass.

**Flaschenabfüllung:** März 2011, Abfüllung ohne Filtration und Schöpfung.

**Weinbewertung:** Ein reiner Wein von leuchtend roter Farbe. In der Nase präsentiert sich der Wein sehr komplex mit einer Fülle von Aromen. Die Garnacha-typischen Noten verschmelzen mit den Ausbauaromen und der Wein verströmt ein ausgeprägtes Bouquet von Brombeerkonfitüre, Pflaumen, Lakritze und Kakao. Dazu kommen zahlreiche Gewürznoten wie Thymian und Rosmarin, die von mineralischen Tönen begleitet werden. Einige Zeit nach Öffnung der Flasche machen sich feine Orangenblütennoten bemerkbar. Am Gaumen zeigt der Wein sich elegant, üppig, strukturiert, von überzeugendem Volumen und angenehmen Nachklang. Ein Wein mit großem Entwicklungspotential in der Flaschenreife. Optimaler Begleiter zu allen Fleischgerichten, Eintöpfen, Schmorgerichten, Wurst, Käse, Thunfisch, Reis und Pasta.

**Wissenswertes:** Die Kellerei liegt fast 870 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 einem rauen Klima. Der Wein, der hier gewonnen wird, spiegelt auf natürliche und umweltfreundliche Art das Wesen der Garnacha-Trauben aus diesem Anbaugbiet wider.