

# LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

## 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.*



Oscar Sipán



Texto original de Oscar Sipán

## LAS MORADAS DE SAN MARTÍN SENDA

GARNACHA

En los aldeaños 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-Terroño de Las Moradas, mostrándose elegante, con mucha personalidad.

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

VINOS DE MADRID  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

75cl e   
14,5% vol



Elaborado en la propiedad por  
**VIÑEDOS DE SAN MARTÍN, S. L.**  
SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS, MADRID  
Embotellado por: R.E. Nº 28/40372-M  
L-13SD



Consejo Regulador D.O.  
Calidad y Garantía  
de Origen

### ETIKETT

Originaltext von Óscar Sipán

### LIEFEREINHEIT

0,75 L Flaschen

### SENDA

Denominación de Origen VINOS DE MADRID.

**Rebsorten:** Garnacha von den Rebflächen "Corzos", "El Camino", "Boquerón", "La Coja" und "Poniente". Sandiger Schluffboden (90-93% Sandanteil) auf Granituntergrund, pH-Wert: 6,5. Anbau: Buscherziehung mit 1.450 Weinreben/ha. Jahrgangsertrag: 2.220 kg/ha. Ökologischer Weinbau. Ein Jahrgang von hervorragender Qualität und Traubengesundheit.

**Weinbereitung:** Entrappung und Vormaische. Gärung auf den traubeneigenen Hefen und leichte Remontage. Malolaktische Gärung im Tank ohne Zugabe von Bakterien. Zehnmonatiger Ausbau in Fässern aus französischem Eichenholz, je nach Rebfläche unterschiedlichen Gebrauchs und Fassungsvermögens. Assemblage im Tank bis zur Flaschenabfüllung - ohne Schönung und Filtration.

**Trinktemperatur:** 15-17 °C.

**Weinbewertung:** Ein sehr frischer und aromatischer Wein, der das Wesen des Garnacha-Terroirs von Las Moradas perfekt verkörpert. Farbe: Kirschrot. Sehr sortentypischer Garnacha mit floralen Aromen und Noten von Pflaumen und Holz, begleitet von mineralischen Tönen, die auf den Granitboden zurückzuführen sind. Der Sortencharakter dominiert hier über die dezente Barrique-Note. Langer Abgang mit nachhaltigem Geschmack.

### 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 Anbaugebiet wider.