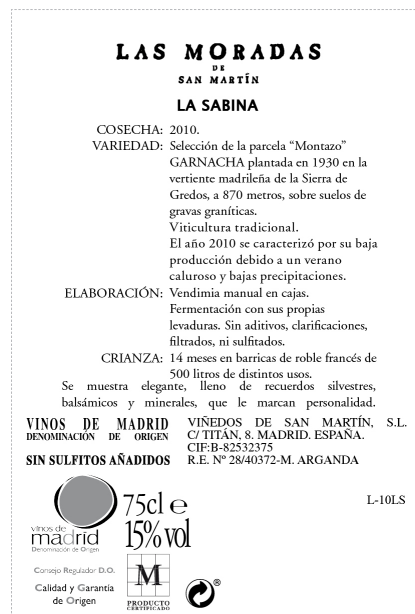


LAS MORADAS DE SAN MARTÍN



ETIQUETA
Texto original de Ramón Acín

PRESENTACIÓN
Botellas de 75 cl.

PREMIOS
Añada 2008
Plata: Selections Mondiales des Vins, Canadá

LA SABINA 2010 sin sulfitos añadidos

Denominación de Origen VINOS DE MADRID.

Presentamos el primer vino de Las Moradas de San Martín al que no se le ha añadido sulfuroso (SO₂) en ninguno de los procesos, desde el viñedo, la elaboración, la crianza ni en el embotellado; las excelencias del Pago, el clima, el bajo PH de nuestras garnachas, la calidad de sus polifenoles junto con el cuidado y la asepsia lo permiten. Parcela Montazo, suelo franco-arenoso (90-93% arena) de origen granítico con afloramientos rocosos, pH 6,5. Plantación en vasos 1 450 cepas/ha. Rendimiento de la añada 1600 kg/Ha y viticultura tradicional.

Los hitos, climatológicamente hablando, en la cosecha 2010 han sido: la pluviometría con sequía en otoño y abundantes precipitaciones en invierno, primavera con varias tormentas en agosto y septiembre que ayudaron a la buena maduración. En cuanto a las temperaturas, Junio fue especialmente fresco con un verano muy caluroso, sobre todo a finales de agosto y principios de septiembre. A primeros de septiembre comienza un rapidísimo aumento de la concentración de azúcares que puso en peligro la calidad de la uva que no acababa de madurar bien, se preveían lluvias para el 17-18 de septiembre y se decidió esperar, fue todo un acierto, esta agua ayudó a la correcta maduración. Año de excelente estado sanitario con una uva muy equilibrada y excelente acidez que es lo que nos permite trabajar con nuestro estilo. Doble selección de la uva en viñedo y en mesa.

Varietades: Garnacha al desnudo en su terroir.

Vinificación: Despalillado y maceración previa, fermentación con sus propias levaduras. Maloláctica en bodega sin añadir bacterias. Criado 14 meses en barricas de roble francés con tostados ligeros de 500 y 225 litros, nuevas y de distintos usos. Al finalizar se realiza el coupage y se ensamblan durante unos meses en depósito. Se embotella sin clarificar, filtrar ni sulfitar.

Fecha de embotellado: Diciembre 2013

Temperatura de servicio: 16 °C.

Nota de cata: Color cereza picota, capa media. Aromas típicos de la variedad Garnacha en nuestros vinos, como ciruelas, plantas aromáticas como el hinojo, regalices. En boca se muestra poderoso y pleno con sabores frutales, chocolate amargo, es muy mineral para finalizar con una excelente acidez.

Otros datos de interés: La bodega se encuentra a 870 m de altitud, en el umbral de la Sierra de Gredos, en un paraje único de San Martín de Valdeiglesias, al suroeste de Madrid. A su alrededor, 21 ha. de viejos viñedos de Garnacha en secano y asentados sobre un suelo de fina grava de origen granítico, con bajos rendimientos de uva y en un clima austero. El vino obtenido intenta plasmar la esencia de la garnacha en estos terruños de la forma más natural y respetuosa posible.