

# LAS MORADAS

DE  
SAN MARTÍN

Garnacha

LAS LUCES

2010

Un invierno suave y lluvioso seguido de una primavera con precipitaciones frecuentes que ayudaron a aguantar el resto del año. En julio llegó el calor y sobre todo la sequía se acentuó hasta el final. La lluvia llegó a mediados de septiembre que dio la oportunidad de terminar el proceso de maduración y obtener una uva de gran calidad. Esta calidad nos permitió elaborar este año Las Luces, que no todos los años nos da esa oportunidad.

**Viñedo:** Ecológico y biodinámico. Selección única de parcela La Centenera de más de cien años con una superficie de 3,25 Has. Situado en un altiplano de montaña en la vertiente madrileña de la Sierra de Gredos con grandes vientos del noroeste. Casi a 900m de altura sobre suelos graníticos de arena y roca, con pH ligeramente ácido. Este terroir tan particular proporciona la esencia de Las Moradas, materia prima excelente, con impecable acidez, buena maduración y gran equilibrio y estado sanitario que nos da unos vinos muy personales que envejecen muy elegantemente en el tiempo.

**Vendimia:** Manual en cajas nocturna y posterior selección en mesa.

**Vinificación:** Una vez despalilladas, las uvas entran en el depósito y durante una semana realizan una maceración prefermentativa en frío. Posteriormente arranca la fermentación, de forma natural, con las levaduras de la propia uva, sin correcciones ni aditivos.

**Crianza:** La fermentación maloláctica se llevó a cabo en barricas nuevas de roble francés de 500 litros, sobre lías, de forma natural, durante doce meses. El vino continúa la crianza en las mismas barricas durante nueve meses más.

**Fecha de embotellado:** Marzo de 2011, se embotella sin filtrar ni clarificar.

**Temperatura de servicio:** 15-17 °C. Abrir treinta minutos antes.

**Nota de cata:** Las Luces 2010 es un vino muy complejo, una elaboración que sólo puede hacerse cuando la climatología y las añadas te regalan esta oportunidad de elaborar grandes vinos. Hasta la fecha, desde 2005 a 2017 sólo ha habido 4 cosechas en las que se han podido elaborar Las Luces ya que es un vino con vocación de guarda, los suelos arenosos se combinan con años excepcionales para darnos un fruto muy concentrado que de forma natural y en equilibrio perdurará honestamente en el tiempo. Vino personal, largo, de terruño. El vino obtenido intenta plasmar la esencia de la garnacha en estos terruños con viñedos de secano de más de sesenta años de la forma más natural y respetuosa posible.

