

LAS MORADAS

DE
SAN MARTÍN

Garnacha

LA SABINA

2011

El año 2011 fue más cálido de lo normal. Precipitaciones de 489mm, distribuidas fundamentalmente en invierno y al principio de la primavera. Verano seco y cálido. Una tormenta antes de vendimia ayudó a la buena maduración de la uva y a superar el estrés que sufría el viñedo. La vendimia tuvo lugar entre el 16 de septiembre y el 5 de noviembre con muy buena calidad y rendimientos medios de 2.337kg/ha.

Viñedo: 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. Un total de 21 has en formación en vaso y estricto secano forman el paisaje de estos viejos viñedos históricos, trabajados de forma orgánica. Este *terroir* tan particular, proporciona a las LAS MORADAS una materia prima excelente, con impecable acidez, buena maduración, gran equilibrio y estado sanitario impecable, para obtener unos vinos muy personales que envejecen muy elegantemente en el tiempo.

Vendimia: Manual en cajas. Se realiza por la noche y posterior selección en mesa.

Vinificación: Las uvas se encuban por parcelas. Tras el despalillado, se mantienen de forma natural, con las levaduras autóctonas de la propia uva, durante tres semanas con control de temperatura, para no perder sus aromas y sin apenas intervención para evitar extracciones. Una vez realizada la fermentación maloláctica, también con bacterias autóctonas, se lleva a cabo una crianza de entre 10 y 16 meses, con una media de 14 meses en bodega de roble francés de 500 litros de distintos usos, según la parcela, para posterior *coupage* de los vinos. Se embotella sin filtrar ni clarificar.

Nota de cata: Es un vino muy complejo, hasta la fecha de las mejores añadas, muy redondo y equilibrado. Ha necesitado mucho tiempo en botella para expresarse, y todavía le queda mucho recorrido. Añada caracterizada por presentar una gran capacidad de guarda, por encima de la media. Pese a tener ya unos años, está muy fresco, vivo y elegante. 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.

