

LAS MORADAS

DE
SAN MARTÍN

Garnacha LIBRO DIEZ.LAS LUCES 2011

El año 2011 fue más cálido de lo normal con temperaturas anuales por encima de la media. Precipitaciones de 489mm, distribuidas fundamentalmente en un invierno y principio de primavera muy lluviosa. Verano seco y cálido. Unas precipitaciones, una semana antes de vendimia, subió la calidad y la frescura de la uva. La parcela se cosechó entre el 11 y 12 de septiembre con muy buena calidad y rendimiento de 3.207kg/ha. Añada de guarda eterna, ligeramente reductiva.

Viñedo: vino de parcela "La Centenera" de más de cien años con una superficie de 3,25 Has, que sólo se elabora las añadas en la que las condiciones climáticas nos da una uva de calidad excelente. 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 único 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. En 2011 se trabajaba en ecológico, pero sin certificación.

Vendimia: manual en cajas, seminocturna y posterior selección en mesa.

Vinificación: se encuban la uvas, tras selección y despalillado, dónde aguardan hasta que de forma natural arranca la fermentación con las levaduras autóctonas de la propia uva, sin correcciones, ni aditivos, durante tres semanas con control de temperatura y sin apenas intervención para evitar extracciones. Se descuba directamente en barricas nuevas de roble europeos donde realizan la fermentación maloláctica sobre lías, también con bacterias autóctonas, durante 18 meses. Posteriormente pasan a redondearse en fudres de 1.450 litros durante 5 meses más hasta su embotellado. Se embotella sin filtrar ni clarificar.

Nota de cata: se trata de 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 2021 sólo ha habido 6 cosechas en las que se han podido elaborar LAS LUCES. 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 y largo. 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. Añada para guardar eternamente.

Etiqueta: fragmento del relato que el escritor Andrés Trapiello realizó para Las Moradas de San Martín y que solamente aparece en la etiqueta del vino LIBRO ONCE. LAS LUCES.

(*)La bodega actualmente tiene certificado en viñedo y bodega Ecológico.

23 meses en bodega de roble francés
Garnacha

LAS MORADAS
DE
SAN MARTÍN

COSECHA MMXI

LIBRO ONCE.LAS LUCES

Un vino de parcela que 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, realizando una viticultura respetuosa con el entorno. Se elabora de forma natural y tradicional, sólo en añadas excepcionales, para que el tiempo finalice el trabajo. Un vino elegante, con excelente acidez y vocación de guarda.

De este vino se han elaborado 7950 botellas 75cl e 15%vol

CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFITEN, ENTHÄLT SULFITE,
CONTAINS SULPHITES, INDEHOLDER SULFITER, SISÄLTÄÄ
SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDTJEVJE VRA SULFITAI

VINOS DE MADRID
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PRODUCTO DE ESPAÑA
PRODUCT OF SPAIN

Elaborado en propiedad de
Las Moradas de San Martín
B82532375 Pago Castillejos 28680
SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS, ESPAÑA
Embotellado por N.R.E.28/403/2M Arganda MADRID



Fecha de embotellado:
noviembre 2014

Nº botellas:
7.974

Temperatura de servicio:
15-17 °C