



# LAS MORADAS

DE  
SAN MARTÍN

## Garnacha tinta SENDA 2019

La cosecha de 2019 en San Martín de Valdeiglesias se caracterizó por ser un año de extrema sequía, y más comparándolo con el año anterior que fue más fresco y lluvioso de lo normal.

El otoño fue cálido con escasas lluvias, mientras que el invierno fue suave y la primavera se mostró cálida y muy seca, sin heladas. El verano comenzó con temperaturas propias de la época, siendo julio el mes más cálido, con un agosto más fresco de lo habitual para esas fechas. Con estas condiciones se preveía un adelanto de la vendimia, pero varias tormentas a finales de agosto permitieron que la uva terminaran de madurar de madurar correctamente, permitiéndonos comenzar con la vendimia en las fecha habituales.

**Viñedo:** viticultura ecológica. Este terruño tan particular de montaña proporciona la esencia de Las Moradas: viejos viñedos en vaso, en seco, sobre suelos graníticos y pedregosos, que proporcionan una uva de excelente calidad, con impecable acidez, buena maduración, gran equilibrio y un estado sanitario que nos da unos vinos muy personales que envejecen elegantemente en el tiempo.

**Varietades:** garnacha autóctona y perfectamente adaptada a la zona, proveniente del ensamblaje de distintas parcelas: "Panaderos", "Corzos", "Boquerón", "La Coja" y "Poniente". Suelo granítico de textura franco-arenosa (90-93% arena). Plantación: formación en vaso con 1.450 cepas/ha. Rendimiento de la añada: 2.100 kg/Ha.

**Vendimia:** vendimia manual en cajas y, tras la selección en mesa, se despalilla y encuba.

**Vinificación:** la fermentación se llevó a cabo con suaves remontados y en sus propias levaduras. La crianza se realizó durante diez meses en bodega de roble francés de 500 litros de diferentes usos, en función de cada parcela. El ensamblaje tuvo lugar en depósito hasta su embotellado sin clarificar, ni filtrar. El vino se limpia por procesos naturales, dejando que el tiempo haga su trabajo.

**Nota de Cata:** muy fresco, vivo y aromático. Representa fielmente el espíritu de la garnacha-terruño de Las Moradas. Color cereza. Garnacha muy varietal con aromas florales, ciruela, monte bajo y con un fondo muy mineral, característico del suelo granítico. Su final es largo y con gran permanencia en boca.

**Etiqueta:** fragmento del relato que el escritor Luis Zueco realizó para Las Moradas de San Martín.

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



Fecha de embotellado:  
marzo de 2021

Temperatura de servicio:  
15 -16 °C