

# LAS MORADAS

DE  
SAN MARTÍN

Garnacha

SENDA

2014

El 2014 ha sido uno de los más cálidos de los últimos años. Salvado por las precipitaciones anuales características de la zona, distribuidas sobre todo en otoño e invierno y con menos presencia en primavera y verano. Climas que propiciaron una cosecha de muy buena calidad con maduraciones muy completas y rendimientos buenos de 2.420 kg/h.

Viñedo: Ecológico y biodinámico (la bodega cuenta con el certificado en viñedo y bodega Ecológico y Démetro). 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. Con un total de 21 hectáreas en formación en vaso y estricto seco, el paisaje se traduce en viñedos históricos que permanecen en el tiempo. Este terruño tan particular proporciona la esencia de Las Moradas. Uva excelente, con impecable acidez, buena maduración, gran equilibrio y estado sanitario que nos da unos vinos muy personales que envejecen elegantemente en el tiempo.

Varietades: Garnacha de las parcelas "Corzos", "El Camino", "Boquerón", "La Coja" y "Poniente". Suelo granítico de textura franco-arenoso (90-93% arena), pH 6,5. Plantación: formación en vaso con 1.450 cepas/ha. Rendimiento de la añada: 2.220 kg/Ha. Viticultura ecológica.

Vinificación: Despalillado y maceración previa. Fermentación con sus propias levaduras y suaves remontados. Maloláctica en depósito, sin añadir bacterias. La crianza se llevó a cabo, durante diez meses en bodega de roble francés de diferentes usos y tamaños, en función de cada parcela. Ensamblaje en depósito hasta embotellado sin clarificar, ni filtrar, ni sulfitar.

Fecha de embotellado: Marzo 2017.

Temperatura de servicio: 15 -17 °C

Nota de Cata: Muy fresco 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 un fondo muy mineral, característico del suelo granítico, prevaleciendo la variedad sobre una sutil madera. Su final largo y con gran permanencia en boca.

