

LAS MORADAS

DE
SAN MARTÍN

Garnacha

SENDA

2015

La cosecha de 2015 en San Martín de Valdeiglesias estuvo marcada por un otoño templado, invierno largo que dio paso directamente al verano, saltando la estación primaveral, que fue cálida, corta y con pocas lluvias. El verano entró en el mes de mayo, con calor intenso los meses de junio y julio, y se caracterizó por una pluviometría por debajo de la media.

La uva venía muy adelantada ya desde la brotación y, sobre todo, por la primavera cálida y la escasez de precipitaciones, que han propiciado un estado sanitario impecable. Cuando todo parecía indicar que tendríamos una vendimia extremadamente temprana, la pequeña tormenta del 22 de agosto ayudó a cambiar el perfil hídrico de la añada y acabo situando el inicio de la vendimia el día el 24 de agosto, con muy buena calidad y rendimiento medio de 2.050 kg/ha.

Viñedo: Ecológico y biodinámico (la bodega cuenta con el certificado en viñedo y bodega Ecológico y Démeter).

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 barrica 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.