

LAS MORADAS

DE
SAN MARTÍN

Garnacha

INITIO

2011

Das Jahr 2011 war wärmer als sonst. Gemessen wurden Niederschläge von 489 mm, hauptsächlich auf den Winter und das frühe Frühjahr verteilt. Der Sommer war trocken und warm. Ein Gewitter vor der Weinlese förderte die gute Traubenreife ebenso wie es half, den Trockenstress auf dem Weinberg abzubauen. Die Weinlese zwischen dem 16. September und dem 5. November belohnte uns mit sehr guter Qualität und Durchschnittserträgen von 2.337 kg/ha.

Rebsorte: Garnacha. Handlese im Weinberg und Selektion in der Kellerei.

Weinbereitung: Die nach Rebfläche sortierten Trauben werden in Tanks eine Woche lang kalt mazeriert. Danach setzt die malolaktische Gärung spontan auf den eigenen Hefen ohne Schönung oder Zusätze ein und dauert ca. drei Wochen. Ist die malolaktische Gärung abgeschlossen, wird der Wein für 14 Monate in französischen Eichenfässern oder Foudres gelagert und dann ohne Filtration und Schönung in Flaschen abgefüllt.

Abgefüllt: Juli 2016.

Trinktemperatur: 15-17 °C



Weinbewertung: Ein sehr komplexer Wein, besonders rund und ausgewogen - vergleichbar mit den besten Jahrgängen. Benötigte langen Flaschenausbau und hat bis zur Trinkreife noch einen weiteren Wegabschnitt vor sich. Dieser Jahrgang zeichnet sich durch seine überdurchschnittliche Eignung zur Flaschenveredelung aus. Trotz der bereits mehrjährigen Reife ist er sehr frisch, lebendig und elegant. Mit diesem Wein wird die Essenz der Garnacha-Rebe des trockenen Terroirs mit seinen über sechzig Jahre alten Weinbergen auf möglichst natürliche und respektvolle Weise eingefangen.