

# LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

Garnacha

LA SABINA

2011

Las Moradas de San Martín präsentiert den ersten Wein, dem in keiner Phase des Herstellungsprozesses, weder im Weinberg, noch bei der Verarbeitung, dem Ausbau oder der Abfüllung, Sulfite (SO<sub>2</sub>) zugesetzt wurden. Möglich machten das die hervorragende Einzellage, das günstige Klima, der hohe Säure- und Poliphenolgehalt der Garnacha-Weine des Weinguts und sorgfältiges und hygienisches Arbeiten.

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.

Montazo-Rebfläche mit lehmig-sandigem Boden (90-93% Sand), granithaltigen Ursprungs mit Felsvorsprüngen, PH 6,5. Anbau: Buscherziehung mit 1.450 Weinreben/ha. Jahrgangsertrag 1.600 kg/ha. Traditioneller Weinbau.

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.