

LAS MORADAS

DE
SAN MARTÍN

Garnacha

SENDA

2015

2015 war die Weinlese in San Martín de Valdeiglesias charakterisiert von einem milden Herbst, dem ein langer Winter folgte, der direkt in den Sommer überging und die warme, kurze und regenarme Frühlingszeit übersprang. Der Sommer begann im Mai, intensivierte sich mit großer Hitze im Juni und Juli und war insgesamt durch unterdurchschnittliche Niederschläge gekennzeichnet.

Rebsorten: Garnacha von den Rebflächen "Corzos", "El Camino", "Boquerón", "La Coja" und "Poniente". Sandiger Schluffboden (90-93% Sandanteil) auf Granituntergrund, pH-Wert: 6,5. Anbau: Buscherziehung mit 1.450 Weinreben/ha. Jahrgangsertrag: 2.220 kg/ha. Ökologischer Weinbau. Ein Jahrgang von hervorragender Qualität und Traubengesundheit.

Weinbereitung: Entrappung und Vormaische. Gärung auf den traubeneigenen Hefen und leichte Remontage. Malolaktische Gärung im Tank ohne Zugabe von Bakterien. Zehnmonatiger Ausbau in Fässern aus französischem Eichenholz, je nach Rebfläche unterschiedlichen Gebrauchs und Fassungsvermögens. Assemblage im Tank bis zur Flaschenabfüllung - ohne Schönung und Filtration

Abgefüllt März 2016.

Trinktemperatur: 15-17 °C



Weinbewertung: Ein sehr frischer und aromatischer Wein. Verkörpert voll und ganz den Geist der regionalen Garnacha-Weinkultur von Las Moradas. Kirschfarben. Sehr sortentypisches Garnacha-Aroma mit fruchtigen Anklängen von Pflaumen und feinen Holznoten. Sehr mineralisch, charakteristisch für den granithaltigen Boden. Langer Abgang mit nachhaltigem Geschmack.