

# LAS MORADAS

DE  
SAN MARTÍN

*Garnacha*

INITIO

*2013*

La cosecha de 2013 estuvo marcada por un otoño normal, un invierno lluvioso, frío y largo y una primavera prácticamente inexistente. El verano fue seco y caluroso, sin tormentas veraniegas, incluido el mes de septiembre. La uva venía retrasada y en mayor cantidad que otras añadas, pero debido a las lluvias que hubo en plena floración, se quedaron los racimos sueltos y pudieron engordar cómodamente. La planta estaba un poco estresada por el calor, pero la uva pudo madurar correctamente. Las fuertes precipitaciones que cayeron en mitad de la vendimia, aumentaron la previsión de kilos de uva y retrasaron el final de la campaña. Añada excelente en cuanto a la calidad y el estado sanitario de la uva.

**Vendimia:** Manual en cajas. Se realiza por la noche y posterior selección en mesa.

**Vinificación:** Las uvas se encuban por parcelas. Tras el despalillado se mantienen de forma natural, con las levaduras autóctonas de la propia uva, durante tres semanas con control de temperatura, para no perder sus aromas y sin apenas intervención, para evitar extracciones. Una vez realizada la fermentación maloláctica, también con bacterias autóctonas, se lleva a cabo una crianza de entre 10 y 16 meses, con una media de 14 meses en bodega de roble francés de 500 litros de distintos usos, según la parcela, para posterior coupage de los vinos. Se embotella sin filtrar ni clarificar.

**Nota de cata:** capa media-alta de color picota cereza. Nariz varietal con matices de monte bajo, regaliz, mineralidad, y mucha frutuosidad. En boca es amplio, sabroso y con un postgusto muy largo, dónde aparece la garnacha mineral y balsámica característica de nuestra zona. Es un vino muy complejo, redondo y equilibrado. Ha necesitado tiempo en botella para expresarse y todavía le queda mucho recorrido. Intenta plasmar la esencia de la garnacha en estos terruños, con viñedos de secano de más de sesenta años, de la forma más natural y respetuosa posible.

**Etiqueta:** fragmento del relato que la escritora Marta Rivera de la Cruz realizó para Las Moradas de San Martín.



**Fecha de embotellado:**  
marzo 2016

**Temperatura de servicio:**  
15-17 °C