

LAS MORADAS

DE
SAN MARTÍN

Garnacha

LIBRO DIEZ. LAS LUCES

2010

El invierno fue suave y lluvioso, continuando esas precipitaciones en primavera. En julio llegó el calor y la sequía se acentuó hasta el final. La lluvia llegó a mediados de septiembre que dio la oportunidad de terminar el proceso de maduración y obtener una uva de gran calidad. Esta calidad nos permitió elaborar LAS LUCES. No todos los años tenemos esa oportunidad.

Viñedo: ecológico y biodinámico. Selección única de parcela La "Centenera" de más de cien años con una superficie de 3,25 Has. Situado en un altiplano de montaña en la vertiente madrileña de la Sierra de Gredos con grandes vientos del noroeste. Casi a 900m de altura sobre suelos graníticos de arena y roca, con pH ligeramente ácido. Este terroir tan particular proporciona una materia prima con una acidez excelente, buena maduración, gran equilibrio y estado sanitario impecable, para obtener unos vinos muy personales que envejecen muy elegantemente en el tiempo.

Vendimia: manual en cajas, nocturna y posterior selección en mesa.

Vinificación: una vez despalladas, las uvas entran en el depósito y durante una semana realizan una maceración prefermentativa en frío. Posteriormente arranca la fermentación de forma natural, con las levaduras de la propia uva, sin correcciones ni aditivos.

Crianza: la fermentación maloláctica se llevó a cabo en barricas nuevas de roble francés de 500 litros, sobre lías, de forma natural, durante 12 meses. El vino continúa la crianza en las mismas barricas durante 9 meses más. Se embotella sin filtrar ni clarificar.

Nota de cata: hasta la fecha, desde 2005 a 2017 sólo ha habido cuatro cosechas en las que se ha podido elaborar LAS LUCES ya que es un vino con vocación de guarda. Los suelos arenosos se combinan con años excepcionales para darnos un fruto muy concentrado que de forma natural y en equilibrio perdurará honestamente en el tiempo. Vino personal, largo. Este vino 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 Luz Gabás realizó para Las Moradas de San Martín y que solamente aparece en la etiqueta del vino LIBRO DIEZ. LAS LUCES.



Fecha de embotellado:
marzo de 2011

Temperatura de servicio:
15-17 °C