

LAS MORADAS

DE
SAN MARTÍN

Garnacha

SENDA

2017

La cosecha 2017 vino marcada por un otoño muy cálido y seco, y un invierno en la media típica que dio paso directamente al verano, saltando la estación primaveral. Las heladas de abril afectaron a la brotación y, por consiguiente, a la cantidad. Además, las pocas lluvias primaverales hicieron que no se diera ninguna enfermedad, pero provocaron que el verano fuera más duro y largo de lo normal para las cepas. Todo esto provocó un adelanto de la vendimia de unas tres semanas. A finales de agosto cayó una gran tormenta que ayudó a la correcta maduración final de la garnacha, proporcionando una cosecha de buena calidad.

Viñedo: ecológico y biodinámico. Este terruño tan particular de montaña proporciona la esencia de Las Moradas. Una uva de excelente calidad, con impecable acidez, buena maduración, gran equilibrio y estado sanitario que nos da unos vinos muy personales que envejecen elegantemente en el tiempo.

Varietades: garnacha de las parcelas “Corzos”, “El Camino”, “Boquerón”, “La Coja” y “Poniente”. Suelo granítico de textura franco-arenoso (90-93% arena), pH 6,5. Plantación: formación en vaso con 1.450 cepas/ha. Rendimiento de la añada: 2.220 kg/Ha. Viticultura ecológica.

Vendimia: manual en cajas, después se selecciona en la mesa.

Vinificación: la fermentación se llevó a cabo con suaves remontados y en sus propias levaduras. La crianza se realizó durante diez meses en barrica de roble francés de 500 litros de diferentes usos, en función de cada parcela. El ensamblaje tiene lugar en depósito hasta su embotellado sin clarificar, ni filtrar. El vino se limpia por procesos naturales dejando que el tiempo haga su trabajo.

Nota de Cata: muy fresco, vivo y aromático. Representa fielmente el espíritu de la garnacha-terruño de Las Moradas. Color cereza. Garnacha muy varietal con aromas florales, ciruela, monte bajo y con un fondo muy mineral, característico del suelo granítico. Su final es largo y con gran permanencia en boca.

Etiqueta: fragmento del relato que el escritor Luis Zueco realizó para Las Moradas de San Martín.



Fecha de embotellado:
enero de 2019

Temperatura de servicio:
15 -17 °C