

LAS MORADAS

DE
SAN MARTÍN

Garnacha

LA SABINA

2014

El 2014 fue un año muy cálido, de los que más, junto a 2011 y 2006. Un año que se salvó por las precipitaciones anuales normales en la zona, de unos 503 mm. Estas precipitaciones se distribuyeron sobre todo en otoño e invierno, siendo muy escasas en primavera y en verano. A su vez, estas estaciones fueron suaves con alguna tormenta al final de verano, que propició una cosecha de muy buena calidad, con maduraciones muy completas y rendimientos buenos de 2.420 kg/ha.

Vendimia: manual y nocturna en cajas, con posterior selección en mesa. Adelantada con respecto a otros años, se realizó entre el 12 y el 18 de septiembre.

Viñedo: situado en un altiplano de montaña en la vertiente madrileña de la Sierra de Gredos con grandes vientos del noroeste, y a casi 900 m de altura, sobre suelos graníticos de arena y roca, con pH ligeramente ácido. Un total de 21 has en formación en vaso y estricto secano forman el paisaje de estos viejos viñedos históricos, trabajados de forma orgánica. 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.

Vinificación: las uvas se encubran 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: pese a estar entrado en edad y ser elaborado únicamente con la uva, sin ningún tipo de conservante, este vino se mantiene alegre, con una boca muy viva de aromas balsámicos, característicos de la variedad más auténtica de la Sierra de Gredos, junto a los frutillos silvestres. Un vino elegante en el que se marca la calidez del año, junto a la rusticidad de la variedad, ligeramente salina y mineral, que le otorga el suelo granítico sobre el que se asienta, ya que busca 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 el escritor Ramón Acín realizó para Las Moradas de San Martín.



Fecha de embotellado:
diciembre 2016

Temperatura de servicio:
15-17°C