

LAS MORADAS

DE
SAN MARTÍN

Garnacha

SENDA

2018

La cosecha de 2018 en San Martín de Valdeiglesias ha sido caracterizada por un año de extrema sequía. Marcada por un otoño cálido de escasas lluvias, el invierno fue suave, sin ninguna helada, y la primavera cálida y muy seca. Por su parte, el verano experimentó temperaturas normales, siendo más cálido en julio y más fresco de lo normal en agosto y septiembre. Unas condiciones que adelantaron mucho la vendimia. Esta comenzó tras unas tormentas que contribuyeron a terminar de madurar las pieles, iniciando así el 19 de agosto y terminando el 18 de septiembre. Y aunque la garnacha vino con menor cantidad debido al menor peso de los racimos, la calidad fue alta, cuidando más la parte aromática que la estructura.

Viñedo: viticultura ecológica. Este terruño tan particular de montaña proporciona la esencia de Las Moradas: viejos viñedos en vaso, en secano, sobre suelos graníticos y pedregoso, que proporcionan una uva de excelente calidad, con impecable acidez, buena maduración, gran equilibrio y un estado sanitario que nos da unos vinos muy personales que envejecen elegantemente en el tiempo.

Varietades: garnacha autóctona y perfectamente adaptada a la zona, proveniente del ensamblaje de distintas parcelas "Panaderos", "Corzos", "Boquerón", "La Coja" y "Poniente". Suelo granítico de textura franco-arenoso (90-93% arena). Plantación: formación en vaso con 1.450 cepas/ha. Rendimiento de la añada: 2.100 kg/ha.

Vendimia: vendimia manual en cajas y tras la selección en mesa, se despalilla y encuba.

Vinificación: fermentación con sus propias levaduras y suaves y escasos remontados. Descubes muy tempranos. La crianza se llevó a cabo durante diez meses en bodega de roble francés de 500 litros de diferentes usos, en función de cada parcela. Se realiza el ensamblaje en depósito hasta embotellado, sin clarificar, ni filtrar y se limpia por procesos naturales dejando que el tiempo haga su trabajo durante los dos inviernos.

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 un fondo muy mineral, característico del suelo granítico. Su final 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:
febrero de 2020

Temperatura de servicio:
15 -17 °C