

# LAS MORADAS

DE  
SAN MARTÍN

*Garnacha*

INITIO

*2015*

La cosecha de 2015 en San Martín de Valdeiglesias vino marcada por un otoño templado, invierno largo con principio cálido y luego frío, “comiéndose” prácticamente la primavera, corta con pocas lluvias dando paso casi directamente al verano que entró en Mayo y durante este mes, junio y julio de intenso calor. Agosto normal y septiembre con primera quincena más fresca que los años anteriores. Lluvias a finales de agosto y septiembre por encima de la media.

**Viñedo:** Ecológico y biodinámico\*. 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. 21 has en formación en vaso y estricto secano el paisaje de estos viejos viñedos históricos permanecen en el tiempo. Este terroir tan particular proporciona la esencia de Las Moradas, rendimientos bajos debidos al equilibrio del suelo, materia prima excelente, con impecable acidez, buena maduración y gran equilibrio y estado sanitario que nos da unos vinos muy personales que envejecen muy elegantemente en el tiempo.

**Vendimia:** Manual en cajas nocturna y posterior selección en mesa.

**Vinificación:** Se encuban por parcelas tras la selección dónde aguardan hasta que de forma natural arranca la fermentación con las levaduras autóctonas de la propia uva, sin correcciones ni aditivos, durante tres semanas con control de temperatura 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 8 y 18 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:** se trata de un vino con evolución oxidativa propia de la variedad, redondo, personal y equilibrado. Armonioso, aromas de guinda, ciruela roja, monte, balsámicos, minerales, está muy fresco y vivo, largo y elegante. El vino obtenido 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 “Brindis” por la escritora Marta Rivera de la Cruz para Las Moradas.



**Fecha de embotellado:**  
Febrero 2018

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

(\*)La bodega actualmente tiene certificado en viñedo y bodega Ecológico