

# LAS MORADAS

DE  
SAN MARTÍN

Garnacha

LAS LUCES

2011

El año 2011 fue más cálido de lo normal con temperaturas anuales por encima de la media. Precipitaciones de 489mm, distribuidas fundamentalmente en un invierno y principio de primavera muy lluviosa. Verano seco y cálido. Unas precipitaciones una semana antes de vendimia subió la calidad y la frescura de la uva. La parcela de procedencia "Centenera" tuvo una cosecha del 11 al-12 de septiembre con muy buena calidad y rendimiento de 3207kg/ha. Añada de guarda eterna, ligeramente reductiva.

**Viñedo:** vino de parcela La Centenera de más de cien años con una superficie de 3,25 Has, que sólo se elabora las añadas en la que las condiciones climáticas nos da una uva de calidad excelente. 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 único proporciona la esencia de Las Moradas, 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. La bodega actualmente tiene certificado en viñedo y bodega Ecológico. En 2011 se trabajaba en ecológico, pero sin estar certificada.

**Vendimia:** Garnacha 100%.

**Vendimia:** manual en cajas, seminocturna y posterior selección en mesa.

**Número de botellas:** 7.974 botellas de 75cl. noviembre 2014.

**Vinificación:** se encuba la parcela tras selección y despallado 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. Se descuba directamente en barricas nuevas de roble europeos donde realizan la fermentación maloláctica sobre lías, también con bacterias autóctonas, durante 18 meses. Luego pasan a redondearse en fudres de 1450 litros durante 5 meses más hasta su embotellado. Se embotella sin filtrar ni clarificar.

**Nota de cata:** se trata de un vino muy complejo, una elaboración que sólo puede hacerse cuando la climatología y las añadas te regalan esta oportunidad de elaborar grandes vinos. Hasta la fecha, desde 2005 a 2021 sólo ha habido 6 cosechas en las que se han podido elaborar Las Luces. 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, de terruño. 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. Añada para guardar eternamente.

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



Temperatura de servicio:  
15-17 °C