



LAS MORADAS DE SAN MARTÍN



Garnacha

INITIO

2017

La cosecha 2017 vino marcada por un otoño muy cálido y seco. El invierno, en la media típica, dio paso directamente al verano, saltando la estación primaveral. Las heladas de abril afectaron a la brotación y por consiguiente a una baja producción. Las escasas lluvias primaverales propiciaron un excelente estado sanitario, pero el verano fue más duro y largo para las cepas. Esto provocó un adelanto de la vendimia en unas tres semanas. A finales de agosto cayó una gran tormenta que ayudó a la maduración final de la garnacha, obteniendo una uva de muy buena calidad con predominancia ligeramente oxidativa, pero con excelentes aromas frutales.

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. Las parcelas con las que se elaboraron este INITIO son 10,2 has en formación en vaso y estricto secano donde el paisaje de estos viejos viñedos históricos permanece 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.

Plantación: formación en vaso con 1.450 cepas/ha. Rendimiento, 1.820 kg/Ha.

Vendimia: Manual en cajas. Se realiza por la noche y posterior selección en mesa.

Vinificación: Las uvas se encuban 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 8 y 18 meses, con una media de 14 meses en barrica 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: INITIO 2017 es un vino con todos los matices propios de la variedad garnacha sobre suelos graníticos de la zona. Armonioso, sobrio, con aromas balsámicos, de guinda, ciruela roja, monte mediterráneo, frutos silvestres, grafitos y recuerdos minerales del granito. La boca se muestra muy fresca y viva, larga y elegante. Es un vino para disfrutar con cualquier maridaje por su esencia y redondez. Muy personal y equilibrado.

Plasma la esencia de la garnacha en este terruño de montaña con viñedos de secano de entre 50 y 112 años de la forma más natural y respetuosa posible.

Etiqueta: fragmento del relato que la escritora Marta Rivera de la Cruz realizó para Las Moradas de San Martín.



Fecha de embotellado:

enero 2020

Nº botellas:

12.000

Temperatura de servicio:

15-17 °C