



LAS MORADAS

DE
SAN MARTÍN

Garnacha

SENDA

2018

La cosecha de 2018 en San Martín de Valdeiglesias se caracterizó 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 pedregosos, 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: la fermentación se llevó a cabo con suaves remontados y en sus propias levaduras. La crianza se realizó durante diez meses en bodega de roble francés de 500 litros de diferentes usos, en función de cada parcela. El ensamblaje tuvo lugar en depósito hasta su embotellado sin clarificar, ni filtrar. El vino se limpia por procesos naturales dejando que el tiempo haga su trabajo.

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 con un fondo muy mineral, característico del suelo granítico. Su final es largo y con gran permanencia en boca.

Etiqueta: fragmento del relato que el escritor Luis Zueco realizó para Las Moradas de San Martín.

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

LAS MORADAS
DE
SAN MARTÍN
SENDA
Garnacha 2018 Crianza



En los alrededores de la Sierra de Gredos, a 870 metros de altitud, sobre gravas graníticas, están plantados los viñedos de Garnacha autóctona con las que hemos elaborado este vino.
Viticultura: orgánica y ecológica.
Vendimia: manual en cajas y posterior elaboración sostenible.
Crianza: 10 meses en barricas de roble francés.
Es un vino fresco y aromático que representa el espíritu único de la Garnacha-Terruño de Las Moradas, mostrándose elegante, con mucha personalidad.

WINE-MODERATION
ELIGE | COMPARTE | CUIDA

75cl e Alc. 14% vol

CONTIENE SULFITOS. BEVAT SULFITEN. ENTHÄLT SULFITE.
CONTAINS SULPHITES. INDEHOLDER SULFITTER. SISÄLTÄÄ
SULFITTEJA. INNEHÅLLER SULFITER. SUDĚTĚ VRA SULFITŮ.

lasmoradasesanmartin.es

Elaborado en propiedad de
Las Moradas de San Martín
B2532375 Pago Castillejos 28680
SAN MARTÍN DE
VALDEIGLESIAS, ESPAÑA
Embotellado por N.R.E.38/40372M
Arganda MADRID

VINO DE MADRID
DENOMINACIÓN DE ORIGEN
PRODUCTO DE ESPAÑA
PRODUCT OF SPAIN



Fecha de embotellado:
febrero de 2019

Temperatura de servicio:
15 -17 °C