

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



• **Fecha de embotellado:**

mayo 2023

• **Nº de botellas:**

32.388 de 75 cl y 600 magnums de 1,5 cl

• **Temperatura de servicio:**

15-16 °C

• **Alcohol:**

14% VOL

• **Premios:**

Decanter: Bronce

90 p Parker

Concours Mondial de Bruxelles: Plata

91 p James Suckling



INGREDIENTES
INGREDIENTS
E(100ml) =
365KJ/87kcal

LAS MORADAS

DE SAN MARTÍN

2021

SENDA

La cosecha 2021 comenzó con un invierno suave, hasta el temporal Filomena, en que cayó una nevada histórica y bajaron mucho las temperaturas en el mes de enero. Más tarde, en primavera, hubo heladas en las zonas más bajas, en las garnachas del valle, pero las parcelas altas se libraron. Así, se vivió un tiempo primaveral hasta mediados de julio, con un junio y principios de julio más frescos y con más tormentas de lo normal.

El calor normal y las altas temperaturas de la segunda quincena de julio aceleraron la maduración a finales de julio y primeros de agosto, para vivir una vendimia adelantada una semana sobre la media.

Por su parte, el clima de septiembre fue mucho más fresco de lo normal con muchas tormentas, que provocaron algunos retrasos en maduración y lentitud en la vendimia de la garnacha.

En nuestras parcelas de altura y terruños tan especiales, trabajados en seco, en vaso, con todos los procesos manuales y artesanales, se han obtenido resultados de la más excelente calidad, con un estado muy sano. Una calidad muy buena a la que se suma una muy buena acidez y menor grado en general.



Viñedo: parcelas de montaña a casi 900 m de altura, y de seco, de entre 40 y 85 años, trabajadas con viticultura ecológica y biodinámica. Estas garnachas con formación en vaso se asientan sobre suelos graníticos de textura franco-arenosa (90-93% arena), que le confieren su personalidad, produciendo una uva muy fresca, en racimos turgentes y bayas algo más grandes, con un perfil frutal y floral. Parcelas: "Panaderos", "Boquerón", "Los Corzos", "La Coja" y "Poniente".

Vendimia: manual, en cajas de 20 kgs. 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 barrica de roble francés de 500 litros de diferentes usos, en función de cada parcela. El uso comedido del roble hace del SENDA el más fresco de nuestros vinos. El ensamblaje tuvo lugar en depósito. Embotellado sin filtrar ni estabilizar, ni clarificar.

Nota de cata: muy fresco, vivo y aromático. Garnacha muy varietal con una nariz muy intensa de aromas florales, a ciruela, frutos silvestres y monte bajo (balsámicos), así como grafitos y con un fondo mineral. En boca es largo, sedoso y elegante, con un final muy franco. Un vino que representa fielmente el espíritu de la garnacha-terruño de Las Moradas.

La bodega actualmente cuenta con certificado en viñedo y bodega Ecológica.

