

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



• **Fecha de embotellado:**
marzo 2021

• **Nº de botellas:**
24.600 de 75 cl
210 de 150 cl.

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

• **Alcohol:**
14,5% VOL

• **Peso de la botella:**
395 gr

• **Premios:**
Real Casino de Madrid: Oro
Concurso Internacional Garnachas: Plata
Decanter: Plata, 2017
Mundus Vini: Oro, 2017



INGREDIENTES
INGREDIENTS
E(100ml) =
348KJ/83kcal

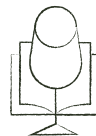
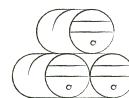
LAS MORADAS

DE SAN MARTÍN

2018

INITIO

La añada 2018 en San Martín de Valdeiglesias se recordará como un año de retos y contrastes. Comenzó con un otoño cálido y seco, seguido de un invierno típico de nuestro clima mediterráneo continental, donde además de frío y lluvia, el viñedo se vio envuelto en nieve. Una primavera inusualmente fresca y fría trajo también dos granizadas significativas, una a finales de mayo, que dañaron pámpanos y racimos antes de la floración, provocando rebrotes y una maduración diferenciada entre los racimos principales y secundarios. El verano fue suave y, a pesar de las roturas y las lluvias, los vientos del noroeste evitaron la aparición de enfermedades. La garnacha engordó en el último momento, elevando considerablemente los rendimientos, y a su vez manteniendo una excelente maduración. Los vinos resultaron muy redondos y aromáticos, consolidándose como una cosecha de alta calidad, en una añada que superó con creces nuestras expectativas.



Viñedo: parcelas de montaña, a casi 900 m de altura, sobre suelos graníticos de arena y roca, con pH ligeramente ácido y grandes vientos del noroeste. Trabajadas con viticultura ecológica y biodinámica, estas parcelas, en formación en vaso y estricto secano, proporcionan la esencia de Las Moradas: rendimientos bajos debidos al equilibrio del suelo, materia prima excelente, impecable acidez, buena maduración y gran equilibrio y estado sanitario.

Vendimia: manual, en cajas de 20 kgs. Comenzando de forma nocturna para posterior selección en mesa.

Vinificación: tras la selección y el despallado, se encuba por parcelas de forma separada hasta que arranca la fermentación de forma natural con las levaduras autóctonas de la uva. Sin correcciones ni aditivos. Durante tres semanas se realizan controles de temperatura sin apenas intervención para evitar extracciones. Posteriormente, se realiza un descube rápido para evitar el excesivo contacto con las pieles. 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 coupaje de los vinos. Se embotella sin filtrar ni clarificar.

Nota de cata: presenta todos los matices propios de la garnacha tinta cultivada sobre suelos rocosos graníticos en esta zona. Armonioso y sobrio, es un tinto de aromas predominantemente balsámicos, de guinda, ciruela roja, monte mediterráneo, frutos silvestres o grafitos, y recuerdos minerales del granito. La boca se muestra muy fresca y viva, larga y elegante. Un vino muy personal y equilibrado, para disfrutar con cualquier maridaje por su esencia y su redondez.

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

