

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



- Fecha de embotellado:

febrero 2022

- Nº de botellas:

25.230 de 75 cl

174 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

Asia Wine Trophy: Oro, 2018



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

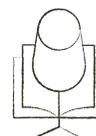
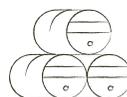
LAS MORADAS

DE SAN MARTÍN

2019

INITIO

La cosecha de 2019 en San Martín de Valdeiglesias se caracterizó por ser un año de extrema sequía, y más comparándolo con el año anterior, que fue más fresco y lluvioso de lo normal. El otoño fue cálido con escasas lluvias, mientras que el invierno fue suave y la primavera se mostró cálida y muy seca, sin heladas. El verano comenzó con temperaturas propias de la época, siendo julio el mes más cálido, con un agosto más fresco de lo habitual para esas fechas. Con estas condiciones se preveía un adelanto de la vendimia, pero varias tormentas a finales de agosto permitieron que la uva terminara de madurar correctamente, permitiéndonos comenzar con la vendimia en las fecha habituales. El resultado, una añada de excelente calidad.



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 despalillado, 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 coupage 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.

