

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



• **Fecha de embotellado:**

noviembre 2022.

• **Nº de botellas:**

12.294 de 75 cl  
102 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, 2019



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

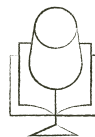
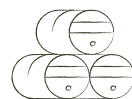
# LAS MORADAS

DE SAN MARTÍN

2020

## INITIO

El 2020 vivió un otoño e invierno suaves y una primavera muy lluviosa. En general, el ciclo vegetativo fue en su media algo adelantado, con alguna helada primaveral que afectó a muchas parcelas de forma importante y más o menos caprichosa. La garnacha tinta vino con baja producción debido al menor peso provocado por las heladas y el corrimiento de una primavera fría y lluviosa. Por su parte, las olas de calor sufridas a finales de julio y primeros de agosto adelantaron su fecha de recogida una semana sobre la media. Unas tormentas de finales de agosto ayudaron a terminar de madurar las pieles, y la vendimia comenzó el 28 de agosto, para finalizar el 18 de septiembre, con un estado sanitario impecable. En resumen, estamos ante una añada de calidad media-alta, con un mayor potencial aromático sobre la estructura, que nos ha permitido elaborar vinos amables, redondos y aromáticos..



**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.**

