



• **Fecha de embotellado:**
marzo 2021

• **Nº de botellas:**
2.496 de 75 cl

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

• **Alcohol:**
14,5% VOL



INGREDIENTES
INGREDIENTS
E(100ml) =
330kJ/79kcal

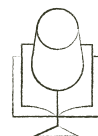
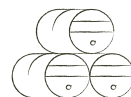
LAS MORADAS

DE SAN MARTÍN

2018

LA SABINA

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, y de secano sobre suelos de arena y rocas graníticas, de más de 70 años, trabajadas con viticultura ecológica y biodinámica. Parcelas: "Montazo", "Boquerón" y "Centenera".

Vendimia: manual, en cajas. Se realiza por la noche con posterior selección en mesa.

Vinificación: las uvas se encuban por parcelas. Tras el despalillado se mantienen de forma natural, con las levaduras autóctonas de la propia uva, durante tres semanas con control de temperatura, para no perder sus aromas y sin apenas intervención para evitar extracciones. Una vez realizada la fermentación maloláctica, también con bacterias autóctonas, se lleva a cabo una crianza de entre 10 y 16 meses, con una media de 16 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 ni sulfitar.

Nota de cata: autenticidad de un vino elaborado con la garnacha tinta al desnudo, sin ningún tipo de aditivo. Con ligera evolución oxidativa propia de la variedad, muestra aromas balsámicos característicos de los vinos de Las Moradas, junto a los frutillos silvestres, guinda y grafitos. En boca se mantiene alegre y muy vivo, gracias a su natural acidez. Elegante, redondo y personal junto a la rusticidad de la variedad ligeramente salina y mineral, que le otorga el suelo granítico sobre el que se asienta, ya que busca plasmar la esencia de la garnacha en estos terrenos.

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

