



• **Fecha de embotellado:**
enero 2023.

• **Nº de botellas:**
1.904 de 75 cl y 24 de 150 cl.

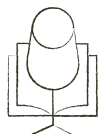
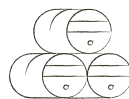
• **Temperatura de servicio:**
15-17 °C.

• **Alcohol:**
15% VOL.

• **Variedad:** garnacha tinta 100%.



INGREDIENTES
INGREDIENTS
E(100ml) =
353kJ/84kcal



La añada 2020 vivió un otoño e invierno suaves y una primavera muy lluviosa. Así, 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. Esto marcó que la garnacha tinta tuviera baja producción 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 la fecha de recogida una semana sobre la media. Las tormentas de finales de agosto ayudaron a terminar de madurar las pieles, comenzando la vendimia de esta parcela a primeros 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 ha dado lugar a vinos muy redondos, siendo una cosecha de gran calidad. Por ello, se decidió elaborar LAS LUCES, vino emblemático de la bodega que solo se elabora los años excepcionales.

Viñedo: vino de parcela ecológica La Centenera, de más de cien años con una superficie de 3,25 Has, que solo se elabora las añadas en la que las condiciones climáticas nos dan una uva de calidad excelente. Situado en un altiplano de montaña en la vertiente madrileña de la sierra de Gredos, recibe grandes vientos del noroeste. A casi 900m de altura sobre suelos graníticos de arena y roca, tiene un pH ligeramente ácido. Estamos ante viñedos en vaso, en secano y trabajados de forma manual y tradicional, con muy bajos rendimientos de producción. Este terroir tan único proporciona la esencia de Las Moradas: materia prima excelente, con impecable acidez, buena maduración y gran equilibrio y estado sanitario que nos da un vino único, de alta calidad y personalidad, que envejece muy elegantemente en el tiempo.

Vendimia: manual, en cajas, seminocturna y con posterior selección en mesa.

Vinificación: tras selección y despalillado, la uva de esta parcela se encuba, donde aguarda hasta que, de forma natural, arranca la fermentación con sus levaduras autóctonas, sin correcciones, ni aditivos, y donde permanece, durante dieciséis días con control de temperatura y sin apenas intervención para evitar extracciones. Posteriormente, se descuba directamente en barricas nuevas de roble europeo donde realizan la fermentación maloláctica sobre lías, también con bacterias autóctonas, durante 21 meses. Luego, pasan a redondearse en fudres de 1.450 litros durante cinco meses más hasta su embotellado. Se embotella sin filtrar ni clarificar, con la limpieza natural del trabajo del tiempo.

Nota de cata: vino de color cereza, con capa media, en el que destacan los aromas varietales de bayas silvestres, con alta predominancia de balsámicos, regalices, grafitos, toques de bombón de licor, lapicero... En boca es amplio y untuoso, con esa mineralidad típica de la uva en secano sobre suelos graníticos y rocosos, y ese final ligeramente amargo y de suave tanino de la garnacha. El resultado es un vino elegante y equilibrado, con una excelente acidez natural, que favorece su lenta evolución en botella, con mucha vida por delante.

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

