



**- Fecha de embotellado:**

enero 2021

**- Nº de botellas:**

3.151 de 75 cl y 24 de 150 cl.

**- Temperatura de servicio:**

15-17 °C

**- Alcohol:**

15% VOL

**- Premios:**

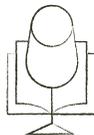
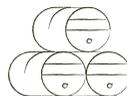
92 p Guía Peñín.

94 p Guía Gourmets.



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

La cosecha de 2018 en San Martín de Valdeiglesias estuvo marcada por un otoño muy cálido y seco, un invierno de frío moderado, así como lluvia y nieve. Por su parte, la primavera fue muy fresca y fría, hasta junio incluido. Además, se vivieron dos granizadas muy importantes, una a finales de mayo, que dañó pámpanos y racimos antes de la floración, provocando rebrotes y diferenciación de maduración entre los principales y secundarios. Finalmente, el verano fue suave. Extrañamente no se sufrieron enfermedades pese a las roturas y lluvias, gracias al viento. De este modo, la garnacha engordó en el último momento alzando mucho los rendimientos, pero con muy buena maduración. Estas características nos han permitido elaborar vinos muy redondos y aromáticos, siendo una cosecha de gran calidad. Por eso, se decidió elaborar LAS LUCES, vino emblemático de la bodega que solo se elabora los años excepcionales, cuando la climatología y la añada te regalan esta oportunidad de elaborar grandes vinos.



**Viñedo:** vino de parcela ecológica La Centenera, de más de cien años con una superficie de 3,25 Has. Situado en un altiplano de montaña en la vertiente madrileña de la sierra de Gredos, con grandes vientos del noroeste, y a casi a 900m de altura sobre suelos graníticos de arena y roca, con pH ligeramente ácido. Viñedos en vaso, en secano y trabajado 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 posterior selección en mesa.

**Vinificación:** se encuba la uva de esta parcela tras selección y despallado donde aguardan hasta que arranca la fermentación con las levaduras autóctonas de la propia uva de forma natural, sin correcciones, ni aditivos, durante dieciséis días con control de temperatura y sin apenas intervención para evitar extracciones. Se descuba directamente en barricas nuevas de roble europeos donde realizan la fermentación maloláctica sobre lías, también con bacterias autóctonas, durante 20 meses. Posteriormente, pasan a redondearse en fudres de 1450 litros durante 5 meses más hasta su embotellado. Se embotella sin filtrar ni clarificar.

**Nota de cata:** color cereza, con capa media. Aromas varietales de bayas silvestres, con alta predominancia de balsámicos, regalices y grafitos con toques de bombón de licor. En boca es amplio, untuoso, con esa mineralidad típica de la uva en secano cultivada sobre sus suelos graníticos y rocosos, y ese final ligeramente amargo y de suave tanino propio de la garnacha. El resultado es un vino elegante y equilibrado. Encontramos una excelente acidez natural en esta añada que hace su lenta evolución en botella, con mucha vida por delante. Hasta la fecha esta es la quinta añada que ha visto LAS LUCES.

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

