LAS MORADAS
DE SAN MARTÍN

2019

LA SABINA

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.



Etiqueta: fragmento del relato del escritor Ramón Acín para Las Moradas de San Martín.

· Fecha de embotellado:
marzo 2022

· Nº de botellas:
522 de 75 cl

· Temperatura de servicio:
15-17 ºC

· Alcohol:
14,5% VOL

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

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 barrica 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 terruños.

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