LAS MORADAS
DE SAN MARTÍN

2022

SENDA

Etiqueta: fragmento del relato del escritor Luis Zueco para Las Moradas de San Martín.

- **Fecha de embotellado:**
Junio 2024.

- **Nº de botellas:**
54.660 de 75 cl

- **Temperatura de servicio:**
15-16 °C

- **Alcohol:**
14% VOL

- **Premios:**
Decanter: Bronce
90 p Parker
Concours Mundial de Bruxelles: Plata
91 p James Suckling

INGREDIENTES
INGREDIENTS
E(100ml) =
365KJ/87kcal

La añada 2022 estuvo marcada por un invierno frío y especialmente seco. La primavera trajo lluvias, pero desde mayo las temperaturas fueron muy elevadas, propias del verano. Durante junio, julio y los primeros días de agosto se sucedieron numerosas olas de calor, con temperaturas altas generalizadas y ausencia de tormentas, lo que adelantó los estadios de maduración de la uva.
La cantidad de uva vendimiada fue similar a la del año anterior, aunque con algo menos de peso debido a la escasez de lluvias. Sin embargo, el buen cuajado de los racimos minimizó esta incidencia.
En definitiva, se trata de una añada que destaca por su excelente calidad y buen rendimiento.

Viñedo: parcelas de montaña a casi 900 m de altura, y de secano, de entre 40 y 85 años, trabajadas con viticultura ecológica y biodinámica. Estas garnachas con formación en vaso se asientan sobre suelos graníticos de textura franco-arenosa (90-93% arena), que le confieren su personalidad, produciendo una uva muy fresca, en racimos turgentes y bayas algo más grandes, con un perfil frutal y floral. Parcelas: “Panaderos”, “Boquerón”, “Los Corzos”, “La Coja” y “Poniente”.

Vendimia: manual, en cajas de 20 kgs. Tras la selección en mesa, se despalilla y encuba.

Vinificación: la fermentación se llevó a cabo con suaves remontados y en sus propias levaduras. La crianza se realizó durante diez meses en barrica de roble francés de 500 litros de diferentes usos, en función de cada parcela. El uso comedido del roble hace del SENDA el más fresco de nuestros vinos. El ensamblaje tuvo lugar en depósito. Embotellado sin filtrar ni estabilizar, ni clarificar.

Nota de cata: muy fresco, vivo y aromático. Garnacha muy varietal con una nariz muy intensa de aromas florales, a ciruela, frutos silvestres y monte bajo (balsámicos), así como grafitos y con un fondo mineral. En boca es largo, sedoso y elegante, con un final muy franco. Un vino que representa fielmente el espíritu de la garnacha-terruño de LAS MORADAS.

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

VEGANO