

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



• **Fecha de embotellado:**

febrero 2018

• **Nº de botellas:**

14.980 de 75 cl

• **Temperatura de servicio:**

15-17 °C

• **Alcohol:**

15% VOL

• **Premios:**

93 puntos. Cuadro de Honor.

Guía Gourmets.

89 puntos. Guía Peñín.

LAS MORADAS

DE SAN MARTÍN

2015

LA SABINA

La cosecha de 2015 estuvo marcada en San Martín de Valdeiglesias por un otoño templado. Por su parte, el invierno fue largo, al principio cálido y luego frío, para dar paso a una primavera muy corta, con pocas lluvias, que enlazaría casi directamente con el verano, que entró en mayo. Hasta el mes de julio hizo mucho calor, aunque se vivió un agosto dentro de lo habitual, al que prosiguió un septiembre más fresco que el de años anteriores, con lluvias por encima de la media. Una añada de muy buena calidad para la elaboración de nuestras garnachas.



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".



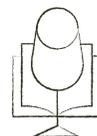
Vendimia: manual, en cajas. Se realiza por la noche con posterior selección en mesa.



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 14 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 terruños.



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

