



• **Fecha de embotellado:**
febrero 2019

• **Nº de botellas:**
1.721 de 75 cl

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

• **Alcohol:**
15% VOL

LAS MORADAS

DE SAN MARTÍN

2016

LA SABINA

La cosecha de 2016 vino marcada por un otoño muy cálido, invierno normal, y primavera muy lluviosa y fresca, así como un verano normalizado, pero extremadamente seco, sobre todo en agosto y septiembre, donde una ola de calor muy extrema adelantó la cosecha.

La uva venía retrasada ya desde la brotación, hasta mediados de agosto con el envero, pero luego esta última sufrió una gran aceleración nunca vista, por el poco cambio térmico día-noche de la primera semana de septiembre, unido a la sequía y ausencia de tormentas (únicamente hubo una el 13 de septiembre). Finalmente, las lluvias ayudaron a la correcta maduración y a una excelente acidez con un estado sanitario impecable.



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".

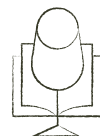
Vendimia: manual, en cajas. Se realiza por la noche con posterior selección en mesa.



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.

