

Etiqueta: fragmento del relato del escritor Andrés Trapiello para Las Moradas de San Martín.



• **Fecha de embotellado:**

noviembre 2014

• **Nº de botellas:**

7.974 de 75 cl

• **Temperatura de servicio:**

15-17 °C

• **Alcohol:**

15% VOL

• **Premios:**

Bacchus: Gran Oro

Grenaches du Monde: Plata

Asia Wine Trophy: Gran Oro

Concurso Carlos Falcó: Oro

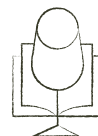
LAS MORADAS

DE SAN MARTÍN

2011

LIBRO ONCE. LAS LUCES

El año 2011 se caracterizó en San Martín de Valdeiglesias por experimentar temperaturas anuales por encima de la media, resultando más cálido de lo habitual, con precipitaciones de 489 mm, distribuidas fundamentalmente en un invierno y un principio de primavera muy lluviosa. Por su parte, el verano fue seco y cálido. Si bien, las precipitaciones vividas una semana antes de vendimia subieron la calidad y la frescura de la uva, dando como resultado una añada excelente, de guarda eterna y ligeramente reductiva. Y es que Las Luces sólo se elabora las añadas en la que las condiciones climáticas nos da una uva de calidad excelente.



Viñedo: garnacha tinta de la parcela "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. Casi a 900 m de altura sobre suelos graníticos de arena y roca, y un pH ligeramente ácido, el viñedo se trabajó en ecológico aunque sin certificación.

Vendimia: manual, en cajas. Seminocturna y posterior selección en mesa.

Vinificación: tras selección y despalillado, se encuban la uvas, donde aguardan hasta que arranca de forma natural la fermentación con las levaduras autóctonas sin correcciones, ni aditivos. Durante tres semanas, se realizan controles de temperatura, 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 18 meses. Posteriormente, el vino pasa a redondearse en fudres de 1.450 litros durante cinco meses más hasta su embotellado. Se embotella sin filtrar ni clarificar.

Nota de cata: garnacha repleta de matices por su gran longevidad, aunando el terroir y la variedad adaptada a estas gravas de altura, con notas de piel de naranja, grafito, monte bajo, frutos silvestres, con predominio de balsámicos y suave madera que le otorga gran elegancia y finura. Un vino complejo, redondo y equilibrado, de capa media-alta de tonalidad cereza y con una boca muy viva y larga. Vino personal, largo, con vocación de guarda. Una elaboración de máximo respeto por la variedad que sólo puede hacerse cuando la climatología y las añadas te regalan la oportunidad de elaborar grandes vinos. Hasta la fecha, desde 2005 a 2021 sólo ha habido seis cosechas en las que se han podido elaborar Las Luces.

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

