

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



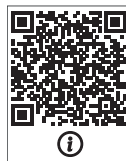
• **Fecha de embotellado:**  
marzo 2021

• **Nº de botellas:**  
33.147 de 75 cl

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

• **Alcohol:**  
14% VOL

• **Premios:**  
Decanter: Bronce  
90 p Parker  
Concours Mondial de Bruxelles:  
Plata, 2016



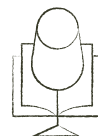
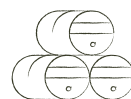
# LAS MORADAS

DE SAN MARTÍN

2019

## SENDA

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 terminaran de madurar correctamente, permitiéndonos comenzar con la vendimia en las fecha habituales. El resultado, una añada de excelente calidad.



**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 se asientan sobre suelos arenosos de grava y rocas, 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: "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 bodega de roble francés de 500 litros de diferentes usos, en función de cada parcela. El ensamblaje tuvo lugar en depósito hasta su embotellado sin clarificar, ni filtrar. El vino se limpia por procesos naturales, dejando que el tiempo haga su trabajo.

**Nota de cata:** muy fresco, vivo y aromático. Representa fielmente el espíritu de la garnacha-terruño de Las Moradas. De color cereza, es una garnacha muy varietal con aromas florales, ciruela, monte bajo y con un fondo muy mineral, característico del suelo granítico. Su final es largo y con gran permanencia en boca. El uso comedido del roble la convierte en nuestra garnacha más fresca. Pureza de la garnacha tinta en nuestro terruño.

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

