

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



• **Fecha de embotellado:**

marzo 2022

• **Nº de botellas:**

12.636 de 75 cl y 1.040 magnums de 1,5 l

• **Temperatura de servicio:**

15-16 °C

• **Alcohol:**

14,5% VOL

• **Premios:**

Decanter: Bronce

90 p Parker

Concours Mondial de Bruxelles: Plata

91 p James Suckling



V.E. POR 100 ML
365KJ / 7kcal

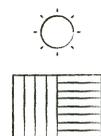
LAS MORADAS

DE SAN MARTÍN

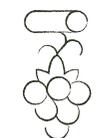
2020

SENDA

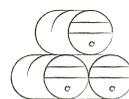
El 2020 vivió un otoño e invierno suaves y una primavera muy lluviosa. En general, el ciclo vegetativo fue en su media algo adelantado, con alguna helada primaveral que afectó a muchas parcelas de forma importante y más o menos caprichosa. La garnacha tinta vino con baja producción debido al menor peso provocado por las heladas y el corrimiento de una primavera fría y lluviosa. Por su parte, las olas de calor sufridas a finales de julio y primeros de agosto adelantaron su fecha de recogida una semana sobre la media. Unas tormentas de finales de agosto ayudaron a terminar de madurar las pieles, y la vendimia comenzó el 28 de agosto, para finalizar el 18 de septiembre, con un estado sanitario impecable. En resumen, estamos ante una añada de calidad media-alta, con un mayor potencial aromático sobre la estructura, que nos ha permitido elaborar vinos amables, redondos y aromáticos..



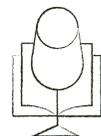
Viñedo: el terruño tan particular de montaña proporciona la esencia de Las Moradas: viejos viñedos en vaso de secano, sobre suelos graníticos y pedregosos trabajados de forma ecológica con máximo respeto al viñedo y el entorno natural protegido donde se encuentra. Un viñedo que proporciona una uva de excelente calidad, con impecable acidez, buena maduración, gran equilibrio y buen estado sanitario que nos da unos vinos muy personales, que envejecen elegantemente en el tiempo.



Variedad: garnacha tinta autóctona y perfectamente adaptada a la zona, proveniente del ensamblaje de las parcelas "Panaderos", "Corzos", "Boquerón", "La Coja" y "Poniente". Concretamente, "Corzos" y "Boquerón", la primera en altiplano y la segunda en pendiente sobre terrenos de muchas piedras, aportan una mineralidad única muy distinguible a sus vinos producidos. Variedad cultivada sobre suelo granítico de textura franco-arenoso (90-93% arena), con plantación de formación en vaso y en secano con 1.550 cepas/ha. Rendimiento de la añada: 2.010 kg/Ha.



Vinificación: vendimia manual por parcelas y en cajas y, tras seleccionar en mesa, se despallilla y encuba. Se realiza la fermentación separada por parcela con sus propias levaduras, con suaves y escasos remontados, sin bazuqueos que puedan romper las pieles, y con descubes muy tempranos, previos al final de la fermentación. Estas parcelas de poco contenido en ácido málico suponen mucha frescura en este SENDA. La crianza se llevó a cabo durante diez meses en barrica de roble europeos de 500 litros de 3-5 usos y foudres en función de cada parcela. Se realiza el ensamblaje en depósito hasta embotellado en rama, sin clarificar, ni filtrar, ya que el vino se limpia por procesos naturales, dejando que el tiempo haga su trabajo y el paso de mínimo dos inviernos.



Nota de cata: muy fresco, vivo y aromático. De intensidad media de color cereza, es una garnacha muy varietal con aromas florales, a ciruela, frutos silvestres y monte bajo (balsámicos), así como grafitos, con un fondo mineral. Su final es muy franco y elegante, con un dócil paso en boca. Este vino plasma la garnacha de calidad al desnudo, sin maquillajes ni correcciones, en su estado más puro.

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

