

Etiqueta: fragmento del relato del escritor Marta Rivera para Las Moradas de San Martín.



• **Fecha de embotellado:**

marzo 2021

• **Nº de botellas:**

24.600 de 75 cl  
210 de 150 cl.

• **Temperatura de servicio:**

15-17 °C

• **Alcohol:**

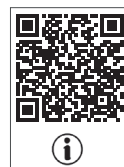
14,5% VOL

• **Peso de la botella:**

395 gr

• **Premios:**

Real Casino de Madrid: Oro  
Decanter: Plata, 2017  
Mundus Vini: Oro, 2017



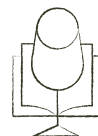
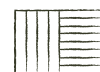
# LAS MORADAS

DE SAN MARTÍN

2018

## INITIO

La añada 2018 se caracterizó en San Martín de Valdeiglesias por las extremas sequías durante todo el ciclo. Un otoño cálido de escasas lluvias daba paso a un invierno suave y una primavera cálida y muy seca, sin ninguna helada. Por su parte, el verano experimentó temperaturas normales, siendo más cálido julio, pero más frescos de lo normal agosto y septiembre. Todas estas condiciones adelantaron mucho la vendimia, que comenzó tras unas tormentas que terminaron de madurar las pieles. Debido al menor peso de los racimos, la cantidad de garnacha vendimiada fue inferior, pero de alta calidad. En resumen, una añada excelente.



**Viñedo:** parcelas de montaña, a casi 900 m de altura, sobre suelos graníticos de arena y roca, con pH ligeramente ácido y grandes vientos del noroeste. Trabajadas con viticultura ecológica y biodinámica, estas parcelas, en formación en vaso y estricto secano, proporcionan la esencia de Las Moradas: rendimientos bajos debidos al equilibrio del suelo, materia prima excelente, impecable acidez, buena maduración y gran equilibrio y estado sanitario.

**Vendimia:** manual, en cajas de 20 kgs. Comenzando de forma nocturna para posterior selección en mesa.

**Vinificación:** tras la selección y el despalillado, se encuba por parcelas de forma separada hasta que arranca la fermentación de forma natural con las levaduras autóctonas de la uva. Sin correcciones ni aditivos. Durante tres semanas se realizan controles de temperatura sin apenas intervención para evitar extracciones. Posteriormente, se realiza un descube rápido para evitar el excesivo contacto con las pieles. Una vez realizada la fermentación maloláctica, también con bacterias autóctonas, se lleva a cabo una crianza de entre 8 y 18 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.

**Nota de cata:** presenta todos los matices propios de la garnacha tinta cultivada sobre suelos rocosos graníticos en esta zona. Armonioso y sobrio, es un tinto de aromas predominantemente balsámicos, de guinda, ciruela roja, monte mediterráneo, frutos silvestres o grafitos, y recuerdos minerales del granito. La boca se muestra muy fresca y viva, larga y elegante. Un vino muy personal y equilibrado, para disfrutar con cualquier maridaje por su esencia y su redondez.

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

