



# LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

## Garnacha

## LA SABINA

## 2015

La cosecha de 2015 vino marcada por un otoño templado. El invierno fue largo, al principio cálido y luego frío, “comiéndose” prácticamente a una primavera con pocas lluvias y dando paso casi directamente al verano que entró en mayo y hasta el mes de julio hizo mucho calor. Agosto dentro de lo habitual y la primera quincena de septiembre más fresca que los años anteriores. Lluvias a finales de agosto y septiembre por encima de la media.

**Viñedo:** Ecológico y biodinámico\*. Situado en un altiplano de montaña en la vertiente madrileña de la Sierra de Gredos con grandes vientos del noroeste. Casi a 900m de altura sobre suelos graníticos de arena y roca, con pH ligeramente ácido. 21 has en formación en vaso y estricto secano, el paisaje de estos viejos viñedos históricos permanece en el tiempo. Este *terroir* tan particular proporciona la esencia de LAS MORADAS, rendimientos bajos debido al equilibrio del suelo, materia prima excelente, con impecable acidez, buena maduración y gran equilibrio y estado sanitario que nos da unos vinos muy personales que envejecen muy elegantemente en el tiempo. LA SABINA se ha elaborado con uvas procedentes, en parte, de las 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 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 ni sulfitar.

**Nota de cata:** autenticidad de un vino elaborado con la garnacha al desnudo, sin ningún tipo de aditivo, 100% uva. Aromáticamente con ligera evolución oxidativa propia de la variedad, balsámicos característicos de los vinos de la bodega, 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 con viñedos de secano de más de ochenta años de la forma más natural y respetuosa posible.

**Etiqueta:** fragmento del relato que el escritor Ramón Acín realizó para Las Moradas de San Martín.

(\*)La bodega actualmente tiene certificado en viñedo y bodega Ecológica.

13 meses en bodega de roble francés de 500 litros de distintos usos	<b>LAS MORADAS</b> DE SAN MARTÍN	
<i>Garnacha</i>	<b>LA SABINA</b>	<b>2015</b>
Selección de la parcela “Montazo”, GARNACHA plantada en 1930 en la vertiente madrileña de la Sierra de Gredos, a 870 metros sobre suelos de gravas graníticas. Viticultura tradicional. <b>Viñedos con certificación ecológica.</b> Vendimia manual en cajas. Fermentación con sus propias levaduras. Sin aditivos, clarificaciones, filtrados ni sulfitados. <b>Sin sulfitos añadidos solo, los naturales de la fermentación.</b> Se muestra elegante, lleno de recuerdos silvestres, balsámicos y minerales, que le marcan personalidad.		
75cl e Alc. 15% vol		
CONTIENE SULFITOS, BEVAT SULFIETEN, ENTHÄLT SULFITE, CONTAINS SULPHITES, INDEHÖLDER SULFITER, SISÄLTÄÄ SULFITTEJA, INNEHÅLLER SULFITER, SUDETŪYB YRA SULFITAL		VINOS DE MADRID DENOMINACIÓN DE ORIGEN PRODUCTO DE ESPAÑA PRODUCT OF SPAIN
	Elaborado en propiedad de Las Moradas de San Martín B29532375, Pago Casilleros 28680 SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS, ESPAÑA Embotellado por N.R.E.28/40372M Arganda MADRID	



Fecha de embotellado:  
febrero 2018

Temperatura de servicio:  
15-17 °C