



LAS MORADAS DE SAN MARTÍN INITIO SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS, MADRID, ESPAÑA.

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Garnacha (viñedos de más de 60 años).

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: 14 meses en bodega de roble francés.

Capacidad de Guarda: 7 años.

Temperatura de Servicio: Servir de 15 - 17° C.

NOTAS DEL SOMMELIER



Limpio, brillante y de color rojo picota intenso con ribetes granate.



En nariz se presenta nítidamente varietal con intensos aromas a fruta madura. Se perciben sensaciones de ciruela, higo, melocotón y guindas, con ciertas notas de cacao y un fondo balsámico y mineral, así como ciertos toques de fina madera perfectamente ensamblada.



En boca se muestra pleno, amplio, estructurado y carnoso, con una prolongada y profunda persistencia.



Se recomienda acompañar con guisos especiados, carnes rojas, platos mediterráneos, pastas complejas.

LAS MORADAS
DE SAN MARTÍN

La Bodega

La bodega Las Moradas de San Martín nace en 1999, en la vertiente madrileña de la Sierra de Gredos, para recuperar los viñedos centenarios de Garnacha que vienen siendo cultivados desde el siglo XII en el municipio de San Martín de Valdeiglesias, Madrid. Ubicada en "Pago de los Castillejos", donde confluyen la Comunidad de Madrid con el norte de Toledo y el sur de Ávila, en los alrededores de la Sierra de Gredos, el clima y los especiales suelos de esta zona nos permiten elaborar vinos con mucha personalidad y calidad.



EVEREST
WINES & SPIRITS

8 8 4 8

www.everestwinespirits.com