



LAS MORADAS
DE SAN MARTÍN

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

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Tinto.

Variedad: 100% Garnacha (viñedos entre 40 y 85 años).

Alcohol: 13,5%.

Vinificación: 10 meses en barrica de roble francés.

Capacidad de Guarda: 5 años.

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

NOTAS DEL SOMMELIER



Muy fresco y aromático. Representa fielmente el espíritu de la garnacha-terruño de Las Moradas. Color cereza.



Garnacha muy varietal con aromas florales, ciruela, monte bajo y un fondo muy mineral, característico del suelo granítico, prevaleciendo la variedad sobre una sutil madera.



Su final largo y con gran permanencia en boca.



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

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