DOSSIER DE PRENSA / PRESS KIT

LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

VINOS DE MADRID
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

MÁXIMO RESPETO POR NUESTRO VIÑEDO:
la garnacha centenaria, absoluta protagonista

Nuestro vino es tierra. Nuestro vino es historia y, sobre todo, nuestro vino es esencia, de las garnachas centenarias que se cultivan desde el siglo XII en el municipio madrileño de San Martín de Valdeiglesias.

Desde 1999, trabajamos esta variedad de uva en la vertiente madrileña de la sierra de Gredos (DO Madrid), cerca de Toledo y Ávila, nutriéndonos principalmente de los viñedos del Pago de los Castillejos. Este paraje especial nos permite elaborar vinos de singular personalidad y elevada calidad, gracias al clima y a las condiciones especiales del suelo en el que nacen estas garnachas.

En Las Moradas de San Martín cuidamos de nuestras garnachas centenarias de la forma más natural posible, lo que se traduce en una decidida apuesta por la viticultura respetuosa con el medio, como forma exclusiva de extraer lo mejor de la uva. Para ello, utilizamos únicamente los recursos que nos proporciona la naturaleza, "escuchamos" a la garnacha para trabajarla como ella nos dicta, realizando una vendimia manual y prácticas ecológicas.

Y es que Las Moradas de San Martín se ubica dentro de la zona ZEPA 56 (Zona Especial Protección de Aves), entorno paisajístico de mucho valor medioambiental gracias a su flora y su fauna autóctonas. El paraje que alberga nuestra Bodega es un verdadero pulmón natural, con una atmósfera muy limpia, que desde la bodega respetamos y mantenemos, llevando a cabo tratamientos preventivos con productos naturales. De este modo, el raspón de la uva lo usamos, junto con estiércol de caprino de explotaciones vecinas, para elaborar un compost e incorporarlo al viñedo como abono.

THE GREATEST RESPECT FOR OUR VINEYARDS:
featuring hundred-year-old Garnacha vines

Our wine is land. Our wine is history. And, above all, our wine is the essence of the hundred-year-old Garnacha, a grape grown since the 12th century in San Martín de Valdeiglesias, in the Madrid region.

We have been working with this variety on the Madrid slopes of the Gredos hills (DO Madrid), near Toledo and Ávila. Our grapes largely come from Pago de los Castillejos. This special landscape allows us to make high-quality wines with a unique character thanks to the climate and special soil conditions in which these Garnacha vines grow.

At Las Moradas de San Martín, we care for our Garnacha vines as naturally as possible. This takes the form of a firm commitment to organic vine-growing as the only way to get the best from the grape. That means we use only the resources nature offers us. We "listen" to the grape to work with it and take notice of it, using organic practices and harvesting by hand.

In fact, Las Moradas de San Martín winery is inside SPA 56 (a Special Protection Area for birds): surrounding landscape of great environmental value thanks to its native flora and fauna. The landscape around our winery provides a real breathing space, with very clean air. At the winery, we respect and maintain this, carrying out preventive treatments with natural products. Along these lines, we use grape stems together with goat manure from neighbouring farms to make compost which is incorporated into the vineyard as a fertiliser.

Fruto de estas prácticas y de nuestro convencimiento, desde la campaña 2017, poseemos el certificado de Agricultura Ecológica y prácticas biodinámicas.

Las instalaciones de la bodega son sencillas, tradicionales y prácticas, con capacidad para producir unas 80.000 botellas por añada (aunque actualmente la producción es menor). También contamos con pequeños depósitos de acero inoxidable que nos permiten vinificar cada parcela por separado, lo que mantiene la asepsia necesaria, una cualidad muy importante cuando se trabaja con las levaduras propias de la uva, para elaborar nuestros vinos sin aditivos.

La nave para la crianza dispone de control de temperatura y humedad. Las barricas son de roble francés y húngaro con distintas capacidades (225, 300 y 500 litros) y cada año se renuevan en un 20%. También contamos con *foudres* de 1.450 litros que utilizamos para los *coupages* y afinamiento de los vinos.

Dentro de esta apuesta por lo autóctono, estamos recuperando la variedad de blanco Albillo Real, tradicionalmente cultivada en la zona, y de escasa existencia en la actualidad.

As a result of these practices and our convictions, since 2017, we have organic farming certificates.

The winery facilities are simple, traditional and practical, with capacity to produce 80,000 bottles a year (although current production is lower). We also have small stainless steel tanks, allowing us to make separate wines from each plot while maintaining the necessary asepsis – a very important attribute when working with yeast from the grapes and making wine without additives.

The aging unit has temperature and humidity control. The barrels are French and Hungarian oak with different capacities (225, 300 and 500 litres) and every year 20% of them are renewed. We also have 1,450-litre foudres, which we use for coupage and for finishing the wines.

As part of this commitment to local tradition, we are recovering the Albillo Real white variety, traditionally grown in the area but now rarely found.

SIERRA DE GREDOS:
la Sierra del Vino

Ubicado en plena sierra de Gredos, San Martín de Valdeiglesias pertenece a una zona históricamente unida a sus vinos, donde los monjes del monasterio cisterciense de Santa María la Real ya los elaboraban. De hecho, hay constancia de que son vinos muy afamados en el Siglo de Oro español, cuando no había escritor ni noble que no se postrara ante ellos.

Más en concreto, el Pago de los Castillejos, donde crecen las garnachas centenarias y casi centenarias con las que se elaboran nuestros vinos, es un lugar de excelente tradición vitivinícola, documentada desde el siglo XIII (aunque constan referencias incluso de tiempos de los romanos).

Situado a 870 metros de altura, nuestro pago único cuenta con 21 hectáreas de viñedo de excelente potencial: conviven jóvenes y viejas plantaciones de más de 100 años, formadas en vaso y cultivadas en secano. Nuestro viñedo está ubicado en un enclave paisajístico único, rodeado de pinares, encinas, enebros, jaras y una gran variedad de plantas aromáticas.

Arraigadas en suelos pobres de composición arenosa granítica, las vides soportan abruptos cambios de temperatura, lo que propicia la alta calidad de nuestra garnacha.

Los suelos de Las Moradas de San Martín son arenosos, a causa de la meteorización de granitos, gneises, rocas filonianas y arcosas. Esta composición marca sus vinos, de un perfil único, al que ayuda el clima mediterráneo continental asentado en este altiplano, en el que abundan los vientos del noroeste y la media de las precipitaciones oscila entre 470-540 mm.

SIERRA DE GREDOS:
the wine hills

In the middle of the Gredos hills, San Martín de Valdeiglesias is part of an area that is historically close to its wines, once made by the monks from the Cistercian monastery of Santa María la Real. In fact, there is evidence that wines from the region were very famous in the Spanish Golden Age of the 16th and 17th centuries, when so many writers and noblemen went out of their way to praise them.

More specifically, Pago de los Castillejos, where the young, older and hundred-year-old Garnachas with which we make our wines grow, is a place with an excellent vine-growing tradition, documented since the 13th century (although there are references going back to Roman times).

At an altitude of 870 metres, our unique estate has 21 acres of vines with excellent potential: there are young and old plantations going back more than 100 years, dry cultivated and goblet trained. Our vineyard is set in unique landscape, surrounded by pine woods, holm oaks, juniper, rockrose and a wide variety of aromatic plants and other native vegetation.

Growing in poor granite sand soils, the vines have to withstand sharp changes in temperature, which improves the quality of the Garnacha.

The soils of Las Moradas de San Martín are sandy due to the weathering of granites, gneisses, sub-volcanic rocks, and arkose. This composition marks its vines, giving them a unique profile, helped by the continental Mediterranean climate established on this plateau dominated by the north-east wind, with average rainfall ranging between 470 mm and 540 mm.

La garnacha de Las Moradas

Polifacética por excelencia, la garnacha es una **variedad autóctona nacional** que expresa muchas diferencias en función del terruño en el que se encuentra. **Plasma** como ninguna otra uva la **esencia de los suelos** en los que es cultivada. **En nuestro viñedo conviven vides jóvenes, casi centenarias y centenarias**, que transmiten la influencia del *terroir* de San Martín, con racimos y bayas más pequeños y sueltos de lo normal, capaces de madurar correctamente y proporcionar **vinos de mucha calidad y gran personalidad, ideales para su envejecimiento en botella**: **vinos de guarda**, que ganan con el tiempo y que hacen del momento del **descorche** un **auténtico deleite sensorial**, en el que toma cuerpo, a modo de colofón perfecto, todo nuestro proceso de respeto a la garnacha.

The Garnacha of Las Moradas

The ultimate multifaceted grape, Garnacha is a native Spanish variety, known as Grenache in French, which expresses many differences depending on the terroir where it is grown. It reveals the essence of the soils where it is grown like no other grape. In our vineyards, young vines, older vines and hundred-year-old vines grow together, transmitting the influence of the terroir of San Martín, with smaller, looser bunches and berries capable of ripening properly and offering high-quality wines of great character, ideal for aging in the bottle. These wines are for keeping; they improve with time, making the moment they are uncorked a time of real delight for the senses, as our whole process of respect for the Garnacha is brought to a perfect climax.

LAS MORADAS:
vinos de autor

"Las Moradas" es el título del último libro de Santa Teresa de Jesús, un tratado de oración reflexionado y escrito en la zona de San Martín de Valdeiglesias. La apuesta por esta denominación para nuestra bodega es un guiño a la literatura, que tanto ha citado históricamente los vinos elaborados en la Sierra de Gredos (especialmente, los más importantes escritores del Siglo de Oro español: Tirso de Molina, Jorge Manrique, Cervantes...). Actualmente, queremos reflejar esta unión tierra-historia-literatura en las etiquetas de nuestros vinos, en las que se pueden leer extractos de relatos literarios creados para "Las Moradas" por importantes escritores contemporáneos (Ángeles Caso, Lorenzo Silva, Marta Rivera, Ramón Acín u Óscar Sipán).

De este modo, también transmitimos que, desde la esencia, nuestro vino es un "vino de autor", esmerado y artístico: vendimiado manualmente, con un proceso artesanal, que permite disfrutar al consumidor del mejor sabor de las garnachas centenarias de esta zona de la DO Madrid, ubicada en los aledaños de la sierra de Gredos.

Esta artesanía, unida al bajo rendimiento por hectárea, hace que nuestra capacidad sea de 80.000 botellas anuales (aunque ahora la producción sea inferior). Nuestros vinos son largos, estructurados, sutiles y elegantes. Su sabor, su textura, agrada a los paladares que más disfrutan del arte del vino.

LAS MORADAS:
signature wines

"Las Moradas" is the title of the last book by Saint Teresa of Jesus: a treatise of reflective prayer written in the area of San Martín de Valdeiglesias. The decision to name our winery after it is a nod to literature, which has so often in history mentioned the wines made in the Sierra de Gredos (in particular, the most important writers of the Spanish Golden Age: Tirso de Molina, Jorge Manrique, Cervantes...). Nowadays, we want to reflect this coming together of land, history and literature on the labels of our wines, where we can read extracts from literary stories created for Las Moradas by important contemporary writers (Ángeles Caso, Lorenzo Silva, Marta Rivera, Ramón Acín and Óscar Sipán).

In this way, we also put across the message that, in essence, we work on our wines as carefully and artistically as any author, harvesting by hand in a traditional process to allow consumers to enjoy the best flavour from the hundred-year-old Garnacha vines in this region of the DO Madrid on the slopes of the Gredos hills.

This traditional approach, together with the low yield per hectare, means our capacity is 80,000 bottles a year (although production is currently lower). Our wines are long, structured, subtle and elegant. Their flavour and texture appeal to palates that most enjoy the art of wine.

LAS MORADAS:
Vinos con alma, la pasión de un equipo

Apasionados de la uva y de la naturaleza. Así somos el equipo humano de Las Moradas de San Martín: reverenciamos el paisaje de viñedos y estamos enamorados de la uva garnacha.

Nuestro objetivo en Las Moradas de San Martín es la excelencia a través de la perserverancia, cualidades imperantes en nuestra filosofía: por eso, no nos conformamos solamente con elaborar vino, lo creamos para asociarlo a las múltiples sensaciones y sentimientos que genera su disfrute. Y con ese convencimiento, todos ponemos mucho empeñamo para llegar a obtener "vinos con alma".

Fuimos pioneros del "nuevo Gredos", una apuesta apasionada por el reencuentro con la garnacha cultivada tradicionalmente en la zona de San Martín. Esta variedad es la materia prima de todos los tintos que elaboramos y clave indiscutible del sabor de cada uno de nuestros vinos.

Las uvas proceden de las zonas altas, situadas a 870 metros, donde el terreno granítico puro es más pobre que en los valles y regula la producción: así la garnacha es de mayor calidad. Gracias a esto, es capaz de madurar lentamente, mejor, proporcionando vinos elegantes y equilibrados. Así, nuestras elaboraciones son minimalistas, pero apasionadas, precisamente para conferir todo el protagonismo posible a esta variedad, la garnacha, responsable indiscutible del perfil sensorial de nuestros vinos.

LAS MORADAS:
Wines with soul; the passion of a team

Passionate about grapes and nature, the creation of these wines with soul cannot be understood without their work. Our team from Las Moradas de San Martín revere the landscape of vineyards and confess their love for Garnacha.

From the winery owners (who have also created other projects aiming for excellence through perseverance) down, at Las Moradas we are not satisfied with merely making wine, we want to create it in association with the many sensations and feelings generated by enjoying it. And, with this conviction, the winery managers are committed to supporting the work of professionals whose aim is to obtain "wines with soul".

The winemaker in this team, Isabel Galindo, was one of the pioneers of the "new Gredos": a passionate commitment to rediscovering the Garnacha traditionally grown in the San Martín area. This variety is the raw material for all the reds we make and the undisputed key to the flavour of each of our wines.

The grapes come from high ground, at an altitude of 870 metres, where the pure granite soil is poorer than in the valleys, regulating production. This produces higher quality Garnacha grapes which can ripen better and more slowly, offering elegant, balanced wines. This makes our wines minimalist but exciting precisely because of the central role given to this variety, Garnacha, which is unquestionably responsible for their sensory profile.

LOS VINOS / THE WINES:

Senda
Initio
Las Luces
La Sabina
Albillo Real

"En la antigüedad, denominaban a los filósofos 'catadores de mundo'. Ahora que sueñan más los e spantapájaros que los hombres, atrévete a catar el mundo: toca, huele, paladea, utiliza los sentidos animales, del animal que fuimos. Despierta al catador que llevas dentro".

"In ancient times philosophers were known as 'tasters of the world'. Now that scarecrows dream more than men, be bold and taste the world! Touch, smell, use your palate and all the senses of the animals we used to be. Awaken the taster you have within you".

Óscar Sipán para Las Moradas de San Martín
(www.lasmoradasdesanmartin.es/relatos-literatura-y-vino)

SENDA

DO VINOS DE MADRID
VITICULTURA ECOLÓGICA

DATOS TÉCNICOS

Variedades
Garnacha de las parcelas "Corzos","El Camino", "Boquerón", "La Coja" y "Poniente".
Suelo granítico de textura franco-arenoso (90-93% arena)
Formación en vaso con 1.450 cepas/ha.
Rendimiento de la añada: 2.220 kg/ha.

PREMIOS

Añada 2009
Bacchus de Oro, Unión Española de Catadores
Añada 2012
Oro: Grenaches Du Monde, Francia

NOTAS DE CATA

Vino muy fresco y aromático, representa fielmente el espíritu de la garnacha vinculada a la tierra donde crecen los viñedos de Las Moradas. De color cereza, se aprecia en él una garnacha muy varietal con aromas florales, ciruela, monte bajo y un fondo muy mineral, característico del suelo granítico. En su sabor predomina la variedad sobre una sutil madera. Final largo, con gran permanencia en boca.

15 % Vol. Grado alcohólico

15-17ºC Temperatura de servicio

SENDA

DO VINOS DE MADRID
ORGANIC VINE-GROWING

VARIETIES

Garnacha from the "Corzos", "El Camino", "Boquerón", "La Coja" and "Poniente" plots.
Granite soil with a loamy sand texture (90-93% sand), pH 6.5.
Goblet training with 1,450 vines/ha.
Annual yield: 7,400 kg/ha.

AWARDS

2009 vintage
Golden Bacchus, Spanish Union of Winetasters
2012 vintage
Gold: Grenaches du Monde, France

TASTING NOTES

A very fresh, aromatic wine faithfully representing the spirit of the Garnacha linked to the land where Las Moradas vines grow. Cherry red in colour, it is clearly a highly varietal Garnacha, with aromas of flowers, plums and woodland undergrowth and a highly mineral background, characteristic of granite soil. In its flavour, the grape variety predominates over subtle hints of wood. A long finish, remaining in the mouth for some time.

15 % Vol. Alcohol content

15-17ºC Serving temperature

“Quizá por efecto de la penumbra, confundió las gotas de vino con una mancha de sangre”.

“Perhaps because of the shadow effect, I confused the drops of wine with a bloodstain”.

Marta Rivera de la Cruz for Las Moradas de San Martín
(www.lasmoradasdesanmartin.es/relatos-literatura-y-vino)

INITIO

DO VINOS DE MADRID
VITICULTURA ECOLÓGICA

DATOS TÉCNICOS

Variedades: Garnacha

PREMIOS

Añada 2008
Viña de Oro. XXIII Edition Viñas de Madrid
Plata: Grenaches du Monde, Francia
Bronce: Cata Nuevo Vino
Bronce: International Wine Challenge

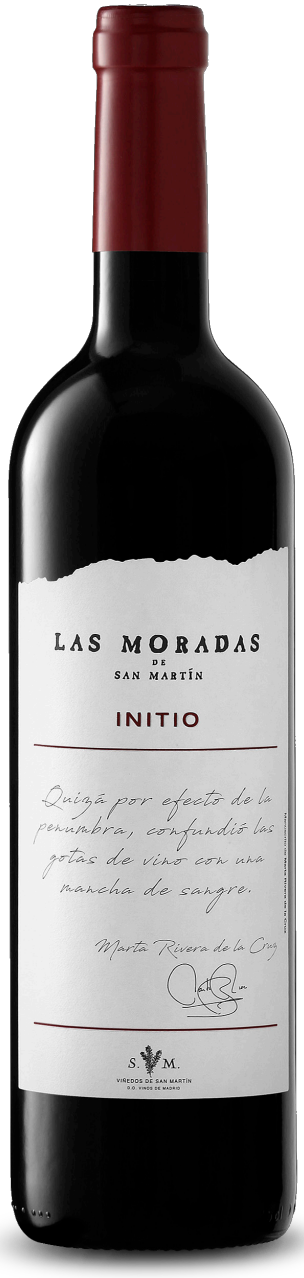
Añada 2009
Oro: Grenaches Du Monde, Francia
Oro: Concours Mondial de Bruxelles, Bélgica

NOTAS DE CATA

Limpio, brillante y de color rojo picota de alta capa con ribetes granates. Así es Initio en apariencia, que se reafirma en nariz al presentar la garnacha varietal con mucha complejidad: desprende aromas de confituras de moras, ciruelas, azahar, regalices, cacaos, gran variedad de plantas aromáticas silvestres y un fondo mineral. En boca se muestra vivo, elegante, amplio y estructurado, con una prolongada y profunda persistencia, que lo hace muy personal. Perfecto para acompañar todo tipo de carnes, guisos, cocidos, ibéricos, quesos, atún rojo, arroces y pasta.

15% Vol. Grado alcohólico

15-17ºC Temperatura de servicio



INITIO

DO VINOS DE MADRID
ORGANIC VINE-GROWING

VARIETY

Garnacha

AWARDS

2008 vintage
Golden Vine. 23rd Vines of Madrid event
Silver: Grenaches du Monde, France
Bronze: New Wine Tasting
Bronze: International Wine Challenge

2009 vintage
Gold: Grenaches du Monde, France
Gold: Concours Mondial de Bruxelles, Belgium

TASTING NOTE

Clean and bright, with a strong cherry red colour and touches of garnet. Initio’s appearance as a highly complex, varietal Garnacha is reaffirmed in the nose as it gives off aromas of blackberry jam, plums, orange blossom, liquorice, cocoa and a wide variety of aromatic woodland plants, on a mineral background.
In the mouth it is lively, elegant, broad and structured, with a prolonged, deep persistence, making it very distinctive. Perfect for accompanying all kinds of meats, stews, Iberian cured pork products, cheeses, red tuna, rice and pasta.

15% Vol. Alcohol content

15-17ºC Serving temperature

"No es la más clara, ni la más cálida, ni la más poderosa que me ha sido dado contemplar. Pero no hay otra como ella. Es la luz que ilumina los cuadros de Velázquez, la luz a la que Cervantes, tras una vida de sobresaltos, peripecias y peligros vividos en un mar y dos continentes, atisbó la triste figura de un caballero...".

"It's not the clearest, or the warmest or the most powerful I have been given to contemplate. But there is no other like it. It is the light that illuminates the paintings of Velázquez; the light by which Cervantes, after a life of wanderings, shocks and perils experienced at sea on two continents, made out the sad figure of a knight...".

Lorenzo Silva for Las Moradas de San Martín
(www.lasmoradasdesanmartin.es/relatos-literatura-y-vino)

LAS LUCES

DO VINOS DE MADRID
VITICULTURA ECOLÓGICA

DATOS TÉCNICOS

Variedades: Garnacha. Parcela "Centenera". Plantada en 1916, superficie 3,25 ha.

PREMIOS

Añada 2007
Oro: Challenge International du Vin, Francia
Oro: Grenaches du Monde, Francia
Oro: Mundus Vini, Alemania
Oro: Concours Mondial de Bruxelles, Bélgica
Gran Viña de Madrid 2014
Añada 2008
Bacchus de Oro, Unión Española de Catadores
91 Puntos Parker

NOTAS DE CATA

Las Luces es un vino brillante y limpio, de color rojo picota de alta capa. En nariz se presenta muy complejo, ya que abarca un gran abanico de aromas, en los que la esencia de la garnacha se mezcla con la crianza. Así, resaltan las confituras de moras, ciruelas, regalices y cacaos, con gran variedad de balsámicos como tomillos y romero, con un fondo muy mineral. Según se va abriendo, aparecen notas más florales de azahar. En boca se muestra elegante, amplio y estructurado, con una carnosidad exultante, de agradable persistencia. El reposo en la botella lo potencia. Perfecto para acompañar todo tipo carnes, guisos, cocidos, ibéricos, quesos, atún rojo, arroces y pastas.

14,5 % Vol. Grado alcohólico

15-17ºC Temperatura de servicio (abrir treinta minutos antes)

LAS LUCES

DO VINOS DE MADRID
ORGANIC VINE-GROWING

VARIETY

Garnacha "Centenera" plot. Planted in 1916, area 3.25 ha.

AWARDS

2007 vintage
Gold: Challenge International du Vin, France
Gold: Grenaches du Monde, France
Gold: Mundus Vini, Germany
Gold: Concours Mondial de Bruxelles, Belgium
Great Vines of Madrid 2014
2008 vintage
Golden Bacchus, Spanish Union of Winetasters
91 Parker points

TASTING NOTES

Las Luces is a clean, bright wine with a strong cherry red colour. In the nose it is very complex, as it covers a wide range of aromas in which the essence of the Garnacha is mixed with the effects of aging. The most prominent include blackberry jam, plums, liquorice and cocoa, with a wide variety of balsamic notes, like thyme and rosemary, on a highly mineral background. Depending on how it opens up, more floral notes of orange blossom appear. In the mouth it is elegant, broad and structured, with exuberant fleshiness and pleasant persistence. Time resting in the bottle makes it more powerful. Perfect for accompanying all kinds of meats, stews, Iberian cured meats, cheeses, red tuna, rice and pasta.

14,5 % Vol. Alcohol content

15-17ºC Serving temperature (open 30 minutes beforehand)

EL LEGADO DE UN HÁBIL BEBEDOR

“Respetuoso, apostó por los favores del viento para sus viñedos en las cimas aledañas a Gredos, sin olvidarse tampoco de los olorosos abrigos prestados por jaras, sabinas, enebros y pinos”.

THE LEGACY OF A SKILFUL DRINKER

“Respectfully, I opted for the favours bestowed by the wind on the vineyards on the neighbouring summits of Gredos, without forgetting the aromatic overcoat offered by rockrose, savin, juniper and pine.”

Ramón Acín para Las Moradas de San Martín
(www.lasmoradasdesanmartin.es/relatos-literatura-y-vino)

LA SABINA

DO VINOS DE MADRID

VITICULTURA ECOLÓGICA. VINO SIN SULFITOS.

Lorem ipsum

DATOS TÉCNICOS

Variedades

Garnacha al desnudo en su terroir. Parcela “Montazo”, suelo franco-arenoso (90-93% arena) de origen granítico con afloramientos rocosos, pH 6,5.

Plantación en vasos: 1.450 cepas/ha.

PREMIOS

Añada 2008

Plata: Selections Mondiales des Vins, Canadá

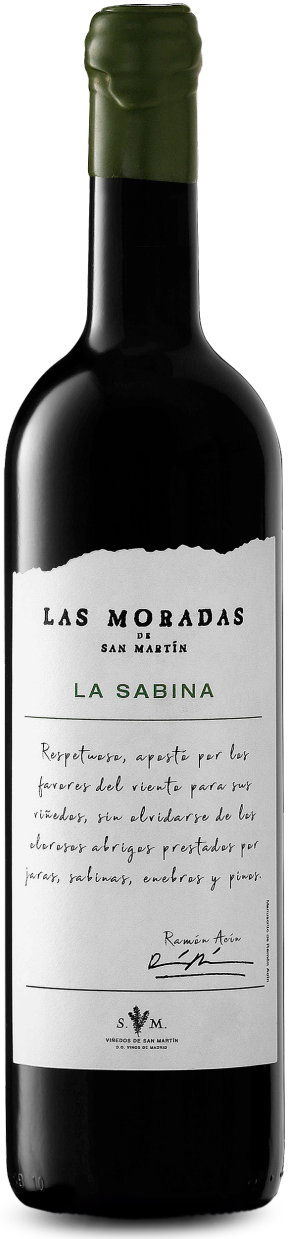
97 puntos. Guía Semana Vitivinícola

NOTAS DE CATA

De color cereza picota, capa media, La Sabina es un vino cuyos aromas transmiten lo más característico de la garnacha: ciruelas, plantas aromáticas, regalices... En boca se muestra poderoso y pleno: destacan los sabores frutales y el chocolate amargo. Muy mineral, finaliza con una excelente acidez.

15 % Vol. Grado alcohólico

16ºC Temperatura de servicio



LA SABINA

DO VINOS DE MADRID

ORGANIC VINE-GROWING. SULPHITE -FREE

VARIETY

Pure Garnacha in its terroir. Montazo plot, with loamy sandy soil (90-93% sand) of granite origin and rocky outcrops, pH 6.5.

Planted in goblet form: 1,450 vines/ha.

AWARDS

2008 vintage

Silver: Selections Mondiales des Vins, Canada

97 points. Guía Semana Vitivinícola

TASTING NOTE

Medium intensity picota cherry in colour, La Sabina is a wine whose aromas transmit the most characteristic features of Garnacha: plums, aromatic plants, liquorice, etc. In the mouth, it is powerful and full, with outstanding flavours of fruit and bitter chocolate. A highly mineral wine, the finish has excellent acidity.

15 % Vol. Alcohol content

16ºC Serving temperature

"Hay tantas maravillas en una copa de vino como en el fondo del mar".

"There are as many wonders in a glass of wine as at the bottom of the sea".

Óscar Sipán para Las Moradas de San Martín
(www.lasmoradasdesanmartin.es/relatos-literatura-y-vino)

ALBILLO REAL

DO VINOS DE MADRID
VITICULTURA ECOLÓGICA

DATOS TÉCNICOS

Variedades

Albillo Real. Parcelas "El Pañuelo", "El Andrinoso" y "Las Pasaderas". Viñedos plantados durante 1930-1940.

Las uvas maceran 24 horas en frío, luego se prensan los racimos enteros y se encuban hasta que arranca de forma natural la fermentación con las levaduras de la propia uva, durante tres semanas. Posteriormente, se lleva a cabo una crianza de 6 meses en barricas usadas de roble francés de 300 y 500 litros de capacidad, dónde se realizan batônages en luna llena. Un 30% se elaboró sin sulfitos realizando la maloláctica, aportando al vino mayor clamosidad. Tras el frío del invierno, necesario para la limpieza natural, se embotella sin filtrar ni clarificar.

NOTAS DE CATA

Amarillo pajizo claro. Sus aromas nos traen recuerdos del propio mosto y hollejos de la uva, con dominancia de peras, orejones, piel de pomelo dulce. En boca sorprende su volumen y untuosidad, salinidad mineral con un final ligeramente amargo característico de esta variedad.

13,5 % Vol. Grado alcohólico

10-12ºC Temperatura de servicio

ALBILLO REAL

DO VINOS DE MADRID
ORGANIC VINE-GROWING

VARIETY

Albillo Real. "El Pañuelo", "El Andrinoso" and "Las Pasaderas" plots. Vines planted between 1930 and 1940.

The grapes are cold macerated and then the whole buches are pressed and placed in a vat for three weeks while fermentation begins naturally with the yeasts from the grapes themselves. Six months aging then begins 300- and 500 litre used French oak barrels, with batônnage at the full moon. After the cold of winter, which is necessary for natural cleaning, it is bottled without filtering or clarifying.

TASTING NOTES

Light straw yellow. Its aromas bring us memories of our own must and grape skins, dominated by pears, dried apricots, sweet grapefruit skin. In the mouth it surprises its volume and ointment, mineral salinity with a slightly bitter end characteristic of this variety.

13,5 % Vol. Alcohol content

10-12ºC Serving temperature

ENOTURISMO:
el disfrute de Las Moradas en su fusión con la naturaleza

Si se trata de "respirar" el vino, el Pago de los Castillejos es el mejor lugar para sentirlo desde la tierra. Pasear por los viñedos de Las Moradas es sinónimo de disfrutar de un enclave único, cuyo paisaje de encinas, enebros, sabinas, olivos, pinos piñoneros y un sinfín de plantas aromáticas se inspira… Y también inspira: a través de sus evocadores caminos, terrenos y cielos, en los que proliferan especies animales, algunas de ellas protegidas, como el buitre negro, la cigüeña negra, el águila imperial o el búho real.

De alguna manera, ellos también forman parte de nuestra garnacha, de nuestro respeto por esta uva y su entorno, en el que apenas intercedemos y que así tratamos de enseñar a quien se acerca a conocernos. Mostramos el proceso de elaboración de los vinos desde el momento en el que la uva entra en la bodega hasta su crianza en barrica, terminando con una cata de dos de nuestros vinos.
Dependiendo de la época del año, el visitante podrá participar en las diversas tareas que se realizan tanto en el viñedo como en la bodega: la recogida de la uva durante la vendimia, la cata de las uvas en el viñedo, la poda de invierno o la poda en verde. Apostamos por dar a conocer nuestra filosofía de trabajo artesano a través de diferentes talleres.

La bodega, ubicada en el término municipal de San Martín de Valdeiglesias, cuenta con un gran atractivo patrimonial en el entorno, como el Monasterio de Santa María de la orden del Císter de Pelayos de la Presa, los Toros de Guisando, el Castillo de la Coracera, varias iglesias y un espacio natural con pinares, pantanos y hayedos.

WINE TOURISM:
enjoying Las Moradas as it blends with nature

If you want to "breathe in" the wine, the Pago de los Castillejos is the best place to experience it from the land itself. To walk through Las Moradas vineyards is to enjoy a unique setting, where you can fill your lungs with the landscape of oak, juniper, savin, olive, stone pine and countless aromatic plants. It is also literally inspiring, with evocative footpaths and land and sky teeming with animal species, some of them protected, such as the black vulture, black stork, imperial eagle and great horned owl.

In a way, these also form part of our Garnacha – our respect for this grape and its environment, where we hardly intervene and which we try to show to everyone who comes here to meet us. At Las Moradas, we show the winemaking process from the point when the grapes come into the winery through to barrel aging, ending with a tasting of two of our wines.

Depending on the time of year, visitors will be able to take part in various tasks carried out on the vines and in the winery: picking the grapes during the harvest, tasting the grapes in the vineyard and winter or summer pruning. We are committed to publicising our philosophy of traditional working methods through different workshops.

The winery, in the municipality of San Martín de Valdeiglesias, has great heritage attractions nearby, like the Cistercian monastery of Santa María in Pelayos de la Presa, the Guisando bulls, La Coracera castle, various churches and a natural area with pine and beech woods and reservoirs.

INFORMACIÓN Y CONTACTO / INFORMATION AND CONTACT:

Información general: + 34 676 951 681
Mail: bodega@lasmoradasdesanmartin.es
Departamento de enoturismo/visitas: +34 660 237 456

www.lasmoradasdesanmartin.es
www.facebook.com/LasMoradasdeSanMartin

LAS MORADAS
DE
SAN MARTÍN

TARIFA CUENTAS CLAVE HOSTELERÍA 2022

GAMA ESENCIAL

Albillo Real — *75 cl* | **8,30€** — *150 cl* | **14,60€**

Senda — *75 cl* | **5,70€** — *150 cl* | **10,10€**

Initio — *75 cl* | **9,50€** — *150 cl* | **17,00€**

La Sabina — *75 cl* | **9,50€** — *150 cl* | **17,00€**

GAMA PREMIUM

Las Luces — *75 cl* | **21,70€**

**Precios con IVA no incluido*

WINE in MODERATION
CHOOSE | SHARE | CARE