



Las Moradas de San Martín

La Sabina



FICHA TÉCNICA

🏠 LAS MORADAS DE SAN MARTÍN

📍 D.O. VINOS DE MADRID

🍷 TINTO

🍇 GARNACHA

🌐 FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA CON BACTERIAS AUTÓCTONAS. CRIANZA DE ENTRE 10 Y 16 MESES, CON UNA MEDIA DE 14 MESES EN BARRICAS DE ROBLE FRANCÉS DE 500L DE DISTINTOS USOS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Color rojo picota de alta capa

-AROMA: Se entremezclan los aromas típicos de la variedad con los de la crianza, dando lugar a un amplio y complejo abanico de aromas como confituras de moras, ciruelas, regalices y cacao, así como tomillos y romero, con un fondo muy mineral

-SABOR: En boca se mantiene alegre y muy vivo, elegante, redondo y personal junto a la rusticidad de la variedad ligeramente salina y mineral