

Ficha técnica

5 de junio de 2017

Viña

100% Garnacha procedente de 2 parcelas del valle de Tórtolas en la sierra oeste de Madrid de los municipios de Cadalso de los Vidrios y San Martín de Valdeiglesias, con una edad media del viñedo de 35 años situados a 750 metros de altitud. Sobre suelos graníticos con arena en la superficie.

Elaboración

La uva de este vino fue vendimiada los días 27 y 28 de septiembre de 2015. Primero la garnacha de Cadalso de los Vidrios del valle de Tórtolas y a continuación la garnacha vieja de San Martín de Valdeiglesias. Una vez recepcionada en la bodega de Las Moradas de San Martín por la enóloga Isabel Galindo y tras pesar la vendimia se vuelcan primero las cajas de la garnacha de Cadalso sobre la tolva de la mesa de selección y a su paso es seleccionada retirando de la mesa los racimos pequeños, con bayas verdes o pasas y los que muestran alguna enfermedad. El resto de los racimos se encubaron enteros por gravedad, sin despalillar, directamente en un depósito de acero inox siempre lleno de 40 HL de capacidad, donde la uva fue pisada dentro del mismo. A continuación se selecciona la uva de viña vieja del termino de San Martín de Valdeiglesias del valle de Tórtolas la cual se despalilló, encubándose con sus bayas enteras, sin estrujar, en el mismo depósito.

La participación del raspón de este vino en del 55% del total de la vendimia. Al terminar el encubado se puso nieve carbónica por encima y se dejó macerando en frío durante 24 horas a partir de entonces la temperatura alcanzó los 14,5° C momento en que se apagó el frío para facilitar el arranque de la fermentación. Fermentó a una temperatura entre 26 y 28°C y maceró con breves y suaves remontados consiguiendo una ligera extracción.

Se descubó finalizada la fermentación alcohólica y fue sembrado con los bajos de un vino que había finalizado su fermentación maloláctica. Conseguido el arranque de esta segunda fermentación se hace seguimiento hasta comprobar que las bacterias lácticas habían transformado todo el ácido málico. Este proceso duró hasta principios de marzo del 2016 donde se inició la crianza en barricas usadas de roble francés durante más de 6 meses. Transcurrido el periodo de crianza estuvo un tiempo en depósito hasta su embotellado. Durante este periodo es calificado apto por el consejo regulador Vinos de Madrid.

Más tarde se traslada a la vinícola de Arganda para su expedición. Una vez trasladado se decide su paso por filtro de placas de celulosa para su abrillantado a modo de ligero clarificado y fue embotellado el pasado mes de mayo sin más filtraciones. La dirección enológica fue a cargo de Oscar Pasanau y participaron decisivamente la enóloga Isabel Galindo en la bodega Las Moradas de San Martín y el enólogo Jaime Álvarez en la Vinícola de Arganda.

UVAS VELOCES 2015 SUBZONA SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS

Cata

Destaca su firme estructura y personalidad de la garnacha de la sierra este de Madrid. Pero siguiendo un orden diremos que ahora su color es rojo cereza y su ribete granate de capa media, de aspecto fluido y glicérico que apreciamos con su graso lagrimeo que vemos moverse lentamente en la copa cuando los hacemos girar.

Descubrimos sus aromas al oler la copa directamente o una vez tengamos el vino en la boca. Este vino se muestra ahora poco expresivo debido al poco tiempo que lleva en botella por lo que es recomendable descorchar con tiempo sin embargo aún así podemos encontrar sutiles aromas que nos recuerdan a la frambuesa, a la grosella negra y la mora. También aparecen notas vegetales que recuerdan al regaliz, hoja de laurel y la vainilla. Aparecen también elegantes notas de casís bien integrado con los finos tuestes de su paso por madera confiriendo un ligero buqué que se funde con sensaciones minerales y balsámicas.

Cuando llevamos una pequeña cantidad de vino a la boca nos sorprende su equilibrio gracias a una acidez fresca y un alcohol integrado que aporta volumen y longitud. Su cuerpo es medio hacia ligero y su tanino es firme y aún por pulir sin llegar a ser astringente pero confiere una estructura que proporcionará longevidad al vino. Su final de boca permanece un agradable largo recuerdo frutal con algunas breves sensaciones táctiles secantes que acaban en una completa salivación que invita a seguir bebiendo.

| Analítica del vino | Valor |
|-----------------------------|-----------|
| Grado alcohólico | 14,53 % |
| Acidez Volátil | 0,61 gr/l |
| Acidez total en Tartárico | 5,2 gr/l |
| Glucosa / Fructosa residual | 0,3 gr/l |
| Ácido Málico | 0,0 gr/l |
| pH | 3,57 |

UVAS VELOCES 2015 SUBZONA SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS

UVAS Veloces 2015
SUBZONA SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS

VINO TINTO DE GARNACHA

EMBOTELLADO PARA UVAS VELOCES, S.L.
28710 EL MOLAR, MADRID, ESPAÑA
POR VINICOLA DE ARGANDA SCM
CAMINO DE SAN MARTÍN DE LA VEGA, 16
28500, ARGANDA DEL REY, MADRID
Nº R.E.28/40372-M

PRODUCT OF SPAIN Lote Nº L12017

CONTIENE SULFITOS / CONTAINS SULPHITES

Vinos de Madrid
DENOMINACIÓN DE ORIGEN



750 ml 14'5% VOL

Uvas Veloces 2015 Tinto

SUBZONA SAN MARTÍN DE VALDEIGLESIAS SIERRA OESTE DE MADRID

100% Garnacha de 26 y 45 años de edad en suelos graníticos.

Fermentación en acero Inox y envejecimiento 6 meses en roble francés usado de 225 litros

Fecha de cata; Lunes 5 de Junio del 2017
Catador, Oscar Pasanau:

Cereza granate. Frutas rojas (grosella negra). Sabroso en boca, con estructura media, abundantes notas vegetales (regaliz, hoja de laurel), taninos firmes con complejo buqué que se funde con sensaciones minerales y balsámicas.

Grado 14,5%
Botella 75 cl.
Consumo
2017-2021

Precio PVP
12 €