

# picarana 2019



**nombre:** Hace referencia a un tipo de pájaro que habita en los parajes más altos de las colinas de San Martín de Valdeiglesias, como el paraje de Marañones donde se ubican parte de nuestras viñas.

**suelo:** Uvas procedentes de distintos parajes con características diferentes en San Martín de Valdeiglesias.

**-Marañones Terraza y De Dios:** Suelo granítico, parte con esquistos degradados, pedregoso. Textura arenosa. Profundidad de 50 a 150 cm. Altitud 810 m. Superficie 1,5 ha. Orientación Norte. Viña en ladera.

**-Marañones cima:** Suelo granítico. Textura limo-arenosa. Profundidad de 30 a 50 cm. Altitud 850 m. Superficie 1 ha. Orientación: cima del paraje.

**-Dehesa:** Suelo granítico muy meteorizado. Textura arenosa. Suelos frescos, profundos y ricos en materia orgánica. Altitud 650 m.

**características:** Viñedo en ecológico. Edades entre 30 y 70 años. Variedad denominada “temprana” en la zona debido a que es la primera en brotar, hasta un mes antes que la garnacha. Se considera temprana en todo el ciclo. Floración temprana, muy sensible al frío y al corrimiento. Poco productiva. Porte rastrero. Racimos pequeños. La uva se vendimia manualmente en cajas de 12 Kg y pasa 24 h en frío. Prensa neumática de 22 hl, desfangado natural (24 horas) y pasa con las lías finas a fermentar a barricas usadas de roble francés de 500 a 700 litros, tostados ligeros y medios. Crianza de 10 meses.

**variedad:** Albillo Real.

**fecha vendimia:** Del 7 al 25 de agosto de 2019.

**cosecha:** Duodécimo año.

**botellas:** 11.000 botellas y 42 magnum.

**BODEGA MARAÑONES**

**localización:** San Martín de Valdeiglesias

**SIERRA DE GREDOS**

**enólogos:** Fernando García Alonso y Alvar de Dios

**BM**  
Bodega Marañones