



marañoses 2019

Nombre: Nombre de la zona donde se sitúan la mayor parte de nuestros viñedos. El origen del nombre del paraje guarda relación con el arbusto llamado endrino o “arañón”.

Suelo: Uva seleccionada procedente del paraje Marañoses. Viñedo de 50 a 70 años. Suelo granítico. Textura limo-arenosa. Profundidad de suelo de 50 a 100 cm. Altitud entre 750 y 850 m. Orientación Norte.

Características: Vino de paraje, viñedo llevado en ecológico. Vendimia manual en cajas de 12 Kg. Uva seleccionada entera 100%. Maceración prefermentativa en frío. Levadura autóctona. Fermentación en tinos de roble francés de 33 hl, haciendo pigeaje y pisando con los pies. Crianza de 12 meses en barricas usadas de roble francés de 500 litros y en foudres de 30 hl. No sometido a procesos de estabilización, clarificación ni filtración.

Variedad: Garnacha.

Fecha de vendimia: Del 7 al 14 de septiembre de 2019.

Cosecha: Duodécimo año.

Botellas: 12.000 botellas y 36 magnum.