



30.000 maravedíes 2019

Nombre: precio que pagó Don Álvaro de Luna por la compra del Señorío de San Martín de Valdeiglesias a los frailes del convento de Santa María.

Suelo: Garnacha procedente de distintas parcelas: Dehesa, Vista Alegre, Manzanillo y Marañones. Suelo granítico muy meteorizado. Textura arenosa. Suelos frescos, profundos y ricos en materia orgánica. Altitud entre 650 y 850 m.

Características: Vino de comarca. Viüedo en ecológico. Vendimia manual en cajas de 12 Kg. Edades entre 30 y 70 años. Rendimiento de 3.500 a 4.000 Kg por ha. Racimos pequeños. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación en tinos de madera de 3.000 a 4.500 litros y en depósitos de acero inoxidable. Levadura autóctona. 90% uva entera y 10% uva despalillada. Pigeage. Fermentación maloláctica natural. Crianza con sus propias lías en foudres y tinos de madera de roble francés de 2.500 a 11.500 litros durante 8 meses. Crianza del ensamblaje durante 2 meses.

Variiedad: 90% Garnacha y 10% variedades locales.

Fecha de vendimia: Del 29 de agosto al 13 de septiembre de 2019.

Cosecha: Duodécimo año.

Botellas: 32.000 botellas y 120 magnum.