



Marañones

AÑADA 2020

Marañones 2020 es un vino de finca con el carácter del mesoclima y de los tres tipos de granito de Gredos: granito blanco, granito marrón y granito rosa. La textura arenosa y la conducción en vaso de las cepas de entre 50 y 70 años de garnacha revelan una identidad única con el ensamblaje de las pequeñas parcelas de la finca. Los más de 800 metros de altitud favorecen una maduración lenta de las uvas. Los vientos ayudan a una gestión de la viticultura extremadamente respetuosa con el entorno. El ecosistema creado aporta una pluralidad particular en los vinos.

Una añada soñada

La del 2020 fue una gran añada climática en la zona; el invierno comenzó con un registro de precipitaciones menor del habitual. Las lluvias de la segunda parte de marzo y abril ralentizaron el arranque del ciclo de la planta. El desarrollo de la cepa fue muy rápido y supuso un trabajo extra en viticultura enfocado en mantener el equilibrio. El verano fue muy seco y caluroso. Un agosto algo lluvioso mitigó la falta de precipitaciones continuadas y facilitó el desarrollo final de las cepas. La vendimia de las variedades tintas se realizó entre el 1 y el 18 de septiembre.

Los tres granitos de Marañones

A más de 800 metros de altura en un mosaico de pequeñas parcelas sobre una orografía de montaña nos encontramos la finca Marañones. En este entorno conviven los tres tipos de granito que hay en San Martín de Valdeiglesias: el granito blanco, el marrón y el rosa. Las pequeñas viñas de garnacha que salpican la finca dan origen a Marañones. Cepas de entre 50 y 70 años de edad que mantienen los rasgos de la conducción en vaso de la historia vitícola de San Martín. Las pendientes formadas por el valle del Alto Alberche proporcionan una oportunidad excelente para los trabajos orgánicos en viticultura. Esta filosofía respetuosa con el entorno hace posible un equilibrio óptimo en el ecosistema de la finca y en la personalidad de los vinos.

Una garnacha de crianza

Marañones 2020 procede únicamente de la finca homónima situada en un alto dominante sobre el valle del Alto Alberche. Durante la vendimia los racimos fueron recogidos de manera manual en cajas de 12 Kg. La uva seleccionada llegó a bodega para empezar el proceso de elaboración con una maceración prefermentativa en frío. Para su fermentación se usaron levaduras autóctonas. La elaboración tuvo lugar en tinos de roble francés de 33 hectólitos, haciendo pigeage y pisando con los pies. La posterior crianza fue de 12 meses en barricas usadas de roble francés de 500 litros y en foudres de 30 hectólitos. Este vino no ha sido sometido a procesos de estabilización, clarificación ni filtración. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se embotelló en la primavera de 2021.



Marañones

2020 VINTAGE

Marañones 2020 is an estate wine with the character of the mesoclimate and the three types of Gredos granite: white granite, brown granite and pink granite. The sandy texture and the goblet training of the 50 to 70-year-old Garnacha vines reveal a unique identity with the blend of the estate's small plots. The altitude of over 800 metres favours a slow ripening of the grapes. The winds help to manage viticulture in an extremely environmentally friendly way. The ecosystem created brings a particular plurality to the wines.

A dream vintage

The 2020 vintage was a great climatic year in the area; the winter started with lower-than-usual rainfall. The rains in the second half of March and April slowed down the start of the plant cycle. The development of the vine was very fast and involved extra work to maintain the balance in viticulture. The summer was very dry and hot. A somewhat rainy August mitigated the lack of continuous rainfall and facilitated the final development of the vines. The red varieties were harvested between 1st and 18th September.

The three granites of Marañones

At an altitude of more than 800 metres above sea level, in a mosaic of small plots on mountainous terrain, the Marañones estate can be found. The three types of granite found in San Martín de Valdeiglesias coexist in this environment: white, brown and pink granite. The small Garnacha vines that dot the estate give rise to Marañones. The vines are between 50 and 70 years old and maintain the goblet training features of San Martín's viticultural history. The slopes formed by the Alto Alberche valley provide an excellent opportunity for organic viticulture. This environmentally friendly philosophy makes it possible to achieve an optimal balance in the ecosystem of the estate and in the personality of the wines.

An aged Grenache

Marañones 2020 comes exclusively from the estate of the same name, located on a dominant height above the Alto Alberche valley. During the harvest, the bunches were hand-picked in 12 kg crates. The selected grapes were brought to the winery to begin the winemaking process with a cold pre-fermentation maceration. Indigenous yeasts were used for fermentation. The wine was made in 33-hectolitre French oak vats, with pigeage and foot treading. The wine was subsequently aged for 12 months in used 500-litre French oak barrels and 30-hectolitre foudres. This wine has not been subjected to stabilisation, clarification or filtration processes. Bottling took place in the spring of 2021. Contain sulfites.