



Marañones

PICARANA

AÑADA 2022

Marañones Picarana 2022 es la expresión más pura de la albillo real que representa el entorno de la finca Marañones. La frescura de la altitud, la orientación de las parcelas y los suelos de granito otorgan un equilibrio sobresaliente en la viña. Las cepas de entre 30 y 70 años conducidas en vaso ofrecen unos rendimientos muy escasos y limitados a pequeños racimos. La filosofía de respeto en viticultura muestra el carácter varietal en una elaboración de finca. Sobriedad floral. Textura y sapidez, expresión de los suelos graníticos. El perfil de la albillo real en San Martín de Valdeiglesias. Matices delicados, equilibrio en maduración y un final largo y elegante.

Una añada climática extrema

Los últimos meses del 2021 fueron lluviosos y con temperaturas suaves. El 2022 arrancó de la misma manera; sin días de frío extremo, pero sin lluvias. La vid comenzó a llorar a finales de marzo por las altas temperaturas de la época, pero la viña no comenzó a brotar hasta finales de abril debido a las bajas precipitaciones primaverales. Mayo fue un mes especialmente atípico debido a las altas temperaturas registradas. La floración se produjo de manera generalizada a mitad de junio de manera rápida y con un cuajado correcto. El verano fue extremadamente seco y cálido con varias olas de calor que provocaron paradas vegetativas puntuales en las plantas más jóvenes. Estas características del ciclo permitieron que el estado sanitario se mantuviera perfecto con una maduración rápida en agosto. La vendimia arrancó el día 4 de agosto y se prolongó hasta el día 12 de agosto.

Cepas de albillo real

En una orografía accidentada, en los ramales del límite de la Sierra de Gredos, las distintas parcelas de viña salpican un paisaje dominado por los bosques y cultivos. Las cepas de albillo real recuerdan el pasado de la zona de San Martín de Valdeiglesias donde, desde el siglo XVI, reina entre las blancas esta variedad. Los pequeños racimos de estas cepas de entre 30 y 70 años conducidas en vaso encuentran en las condiciones del sur de Gredos el equilibrio perfecto para su desarrollo. El mesoclima de la finca Marañones, con un altitud de entre 750 y 850 metros sobre el nivel del mar, ofrece una característica frescura y maduración a esta variedad.

Elaboración cuidada

La vendimia se realizó en cajas de 12 kg; los racimos fueron recogidos de manera manual y la uva seleccionada llegó a bodega en condiciones óptimas. La fermentación se realizó con levaduras autóctonas junto a sus lías en barricas de usadas de 228, 500 y 600 litros y foudres de 1200 y 1500 litros. Tras una crianza de 10 meses, el vino se ensambló y embotelló en el verano de 2023. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos.



Marañones

PICARANA

2022 VINTAGE

Marañones Picarana 2022 is the purest expression of the albillo real that represents the environment of the Marañones estate. The freshness of the altitude, the orientation of the plots and the granite soils provide an outstanding balance in the vineyard. The goblet-trained vines are between 30 and 70 years old and offer very low yields, limited to small clusters. The philosophy of respect in viticulture shows the varietal character in an estate production. Floral sobriety. Texture and sapidity, expression of granitic soils. The profile of the Albillo Real in San Martín de Valdeiglesias. Delicate nuances, balance in ripening and a long, elegant finish.

An extreme climatic year

The last few months of 2021 were rainy and mild. 2022 started in the same way; no extreme cold days, but no rain. The vines began to weep at the end of March due to the high temperatures at the time, but the vines did not start to bud until the end of April due to the low spring rainfall. May was a particularly atypical month due to the high temperatures recorded. Flowering took place across the board in mid-June in a rapid manner and with a correct fruit set. The summer was extremely dry and hot with successive heat waves that caused vegetative stoppage at times in the youngest plants. These characteristics of the cycle also allowed the sanitary condition to remain perfect. The harvest began on August 4 and lasted until August 12.

Albillo Real vines

In a rugged orography, in the branches of the border of the Sierra de Gredos, the different vineyard plots dot a landscape dominated by forests and crops. The albillo real vines recall the past of the San Martín de Valdeiglesias area where, since the 16th century, this variety has reigned among the white varieties. The small clusters of these goblet-trained vines, between 30 and 70 years old, find the perfect balance for their development in the conditions of southern Gredos. The mesoclimate of the Marañones estate, with an altitude of between 750 and 850 meters above sea level, offers a characteristic freshness and ripeness to this variety.

Unique elaborations

The grapes were harvested in 12 kg boxes; the bunches were picked by hand and the selected grapes arrived at the winery in optimal conditions. Fermentation was carried out with indigenous yeasts together with their lees in 228, 500 and 600 liter used barrels and 1200 and 1500 liter foudres. After aging for 10 months, the wine was blended and bottled in the summer of 2023. For greater protection, the wine contains sulfites.