

marañones 2015



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 ó "arañón".

suelo: Uva procedente de tres parcelas en ladera: Olivos, La Ladera y Peña Baja. 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. Uva entera 100%. Maceración prefermentativa en frío. Levadura autóctona. Fermentación en tinos de roble francés de 33 hectólitos, haciendo pigeage y pisando con los pies. Crianza de 12 meses en barricas usadas de 500 litros de roble francés. No sometido a procesos de estabilización, clarificación ni filtración.

variedad: Garnacha.

fecha de vendimia: Del 19 de agosto al 2 de septiembre de 2015.

cosecha: Octavo año.

botellas: 9.092 botellas y 54 magnum.

bodega: BODEGA MARAÑONES.

sociedad: Sociedad La Dehesa de San Martín s.l.

localización: Término de San Martín de Valdeiglesias.

enólogo: Fernando García Alonso

