

picarana 2016



nombre: Nombre que hace referencia a un tipo de pájaro que habita en los paraje más altos de las colinas de San Martín de Valdeiglesias, como el paraje de Marañones donde se ubican parte de nuestras viñas.

suelo: Uvas procedentes de cuatro parajes de diferentes características:

-Peña Cruzada: Suelo granítico, parte de granito rosa, muy pedregoso. Textura arenosa. Profundidad de 30 a 50 cm. Altitud 750 m. Superficie 0,7 ha. Orientación: Cima de la Peña. Viña: Pies Descalzos.

-Marañones Terraza: Suelo granítico, parte con exquistos degradados, pedregoso. Textura arenosa. Profundidad de 50 a 150 cm. Altitud 810 m. Superficie 1,5 ha. Orientación Norte. Viña en ladera.

-Marañones cima: Suelo granítico. Textura limo-arenosa. Profundidad de 30 a 50 cm. Altitud 850 m. Superficie 1 ha. Orientación: cima del paraje.

-Dehesa: Suelo granítico muy meteorizado. Textura arenosa. Suelos frescos, profundos y ricos en materia orgánica. Altitud 650 m.

características: Viñedo en ecológico. Edades entre 30 y 70 años. Variedad denominada "temprana" en la zona debido a ser la primera en brotar, hasta un mes antes que la garnacha. Se considera temprana en todo el ciclo. Floración temprana, muy sensible al frío y al corrimiento. Poco productiva. Porte rastrero. Racimos pequeños. Maceración pelicular prefermentativa en frío de 12 a 20 horas. Prensa neumática de 22 hl, desfangado natural (24 horas) y pasa con las lías finas a fermentar a barricas usadas de roble francés de 500 a 700 litros, tostados ligeros y medios. Crianza total de 10 meses.

variedad: Albillo.

fecha de vendimia: Del 19 al 27 de agosto de 2016.

cosecha: Noveno año.

botellas: 20.000 botellas y 240 magnum.

bodega: BODEGA MARAÑONES.

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

localización: Término de San Martín de Valdeiglesias.

enólogo: Fernando García Alonso

