

30.000 maravedíes 2016



nombre: Precio que pagó Don Alvaro de Luna por la compra del Señorío de San Martín de Valdeiglesias a los frailes del Convento de Santa María.

suelo: Garnacha procedente de 6 parcelas: Dehesa, Vista Alegre, Manzanillo y Marañones. Suelo granítico muy meterizado. Textura arenosa. Suelos frescos, profundos y ricos en materia orgánica. Altitud 650/800 m. **características:** Vino de comarca. Viñedo en ecológico. Edades entre 30 y 70 años. Rendimiento de 3.500 a 4.000 Kg/ha. Racimos pequeños. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación en tinos de madera de 3.000 y 4.500 litros. Levadura autóctona. Uva 100% entera, sin despalillado. Pigeage. Descube a barricas de roble francés usadas de 300 a 500 litros y a tinos de madera de 45 hl. Crianza con sus propias lías en barrica de 8 meses. Crianza del ensamblaje en tino de madera de 4.500 litros durante 2 meses. Fermentación maloláctica en las mismas barricas. **variedad:** 90% Garnacha y 10% variedades locales.

fecha de vendimia: Del 1 al 26 de septiembre de 2016.

cosecha: Noveno año.

botellas: 39.000 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

 **BM**
Bodega Marañones