



30.000 maravedíes

AÑADA 2020

30.000 maravedíes 2020 es un vino de pueblo que muestra las condiciones climáticas de San Martín de Valdeiglesias. En las estribaciones de Gredos, entre elevaciones marcadas por los valles del Alto y Bajo Alberche, el valle de Iruelas y el del Alto Tiétar, la cepas retienen un perfil mesoclimático y edafológico único: entre 650 y 850 metros sobre el nivel del mar, pluviometría de montaña y la marca del granito en textura arenosa. 30.000 maravedíes está elaborado con 90% de garnacha y un 10% de variedades locales en busca de representar fielmente la realidad del entorno. Frescura. El carácter frutal y delicado de la garnacha. Reflejo en botella de suelos, orientaciones y viñedos diversos. Expresión de la historia vitícola de San Martín de Valdeiglesias.

Una añada soñada

La añada 2020 fue una gran añada en la zona, con un invierno que comenzó con un menor registro de precipitaciones de lo que es habitual. Las lluvias de la segunda parte de marzo y abril frenaron el arranque del ciclo de la planta. El desarrollo de la cepa fue muy rápido y supuso un trabajo extra para mantener el equilibrio en viticultura. 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.

La historia de San Martín

San Martín de Valdeiglesias es y ha sido un municipio principalmente vitícola. Su orografía está definida por cuatro valles: principalmente rodeado por el alto y bajo Alberche, su altitud destaca sobre el valle de las Iruelas y el valle del alto Tiétar. Las cepas de garnacha junto a otras variedades locales han inundado durante siglos el paisaje de los límites de la sierra de Gredos. Unas condiciones vitícolas únicas facilitan el desarrollo y equilibrio óptimos en la viña: suelos graníticos muy meteorizados y de textura arenosa, pluviometría de montaña y temperaturas mediterráneas determinadas por la altura: de 650 a 850 metros sobre el nivel del mar. El nombre del vino rescata la historia local: 30.000 maravedíes es la cantidad que pagó Álvaro de Luna por la compra del Señorío de San Martín.

Vino de pueblo

30.000 maravedíes es el resultado del ensamblaje del carácter de la garnacha de San Martín junto a las otras variedades locales que son parte de su historia. Durante la vendimia los racimos fueron recogidos de manera manual en cajas de 12 Kg. La uva seleccionada llegó entera a bodega en un 90%, con solo un 10% de uva despalillada. Para su fermentación se usaron levaduras autóctonas. La fermentación tuvo lugar en tinos de roble francés de 3.000 a 4.500 litros y en depósitos de acero inoxidable, haciendo pigeage y pisando con los pies. Tuvo una crianza con sus propias lías en foudres y tinos de madera de roble francés de 2.500 a 11.500 litros durante 8 meses. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se embotelló en la primavera de 2021.



30.000 maravedies

2020 VINTAGE

30.000 maravedies 2020 is a village wine that shows the climatic conditions of San Martín de Valdeiglesias. In the foothills of the Gredos mountain range, between the elevations marked by the valleys of the Upper and Lower Alberche, the Iruelas Valley and the Upper Tiétar Valley, the vines retain a unique mesoclimate and soil profile: between 650 and 850 metres above sea level, mountain rainfall and the mark of the granite in sandy texture. 30.000 maravedies is made with 90% Garnacha and 10% local varieties in an attempt to faithfully represent the reality of the environment. Freshness. The fruity and delicate character of the Garnacha grape. Reflection in the bottle of different soils, orientations and vineyards, an expression of the viticultural history of San Martín de Valdeiglesias.

A dream vintage

The 2020 vintage was a great vintage in the area, with a winter that started with lower-than-usual rainfall. The rains in the second half of March and April slowed down the start of the plant's 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 1 and 18 September.

The history of San Martín

San Martín de Valdeiglesias is and has been a wine-growing municipality. Its orography is defined by four valleys: mainly surrounded by the upper and lower Alberche, its altitude stands out over the valley of the Iruelas and the valley of the upper Tiétar. Garnacha vines, together with other local varieties, have flooded the landscape on the edge of the Gredos mountain range for centuries. Unique viticultural conditions facilitate optimal development and balance in the vineyard: highly weathered granite soils with a sandy texture, mountain rainfall and Mediterranean temperatures determined by the altitude: 650 to 850 metres above sea level. The name of the wine recalls the local history: 30,000 maravedies is the amount paid by Álvaro de Luna to purchase the manor of San Martín.

Village wine

30.000 maravedies is the result of blending the character of the San Martín Garnacha with the other local varieties that are part of its history. During the harvest, the bunches were hand-picked in 12 kg crates. The selected grapes arrived at the winery 90% whole, with only 10% of the grapes destemmed. Indigenous yeasts were used for fermentation. Fermentation took place in French oak vats of 3,000 to 4,500 litres and stainless steel tanks, with pigeage and foot treading. It was aged on its own lees in 2,500 to 11,500-litre French oak vats and foudres for 8 months. Bottling took place in the spring of 2021. Contain sulfites.