



Marañones

AÑADA 2021

Marañones 2021 es un vino de finca con el carácter del mesoclima y de los tres tipos de granito de Gredos: granito blanco, granito marrón y granito rosa. La textura arenosa y la conducción en vaso de las cepas de garnacha de entre 50 y 70 años revelan una identidad única con el ensamblaje de las pequeñas parcelas de la finca. Los más de 800 metros de altitud favorecen una maduración lenta de las uvas. Este entorno único ayuda a una gestión de la viticultura extremadamente respetuosa con el entorno. El ecosistema creado aporta una pluralidad particular en los vinos. Expresión pura de la finca Marañones. La personalidad mineral del granito. La vivacidad de la garnacha y la nobleza de un suelo histórico. Textura, longitud y elegancia.

Un año climático complejo pero de extraordinaria calidad

El otoño del año 2020 vino marcado por temperaturas suaves y por precipitaciones medias. Enero y febrero fueron meses especialmente fríos que vinieron acompañados del episodio climático Filomena. Los primeros llores de la vid se dieron a principios de abril y la brotación se produjo a mitad de mes. Mayo y junio se desarrollaron con temperaturas medias y precipitaciones superiores a la media; los trabajos en viña permitieron que la sanidad fuera correcta. La floración se produjo a mitad de junio y se dio un cuajado correcto. El verano fue seco y con temperaturas suaves salvo por una pequeña ola de calor a mediados de agosto. El desarrollo y maduración de la vid fue progresivo y la uva obtuvo una acidez ideal en el momento de su recogida. La vendimia comenzó el día 1 de septiembre y se alargó hasta el 29 del mismo mes, con una presencia intermitente de episodios de lluvias. En Gredos la añada del 2021 se recordará como una de las más favorables climatológicamente.

Los granitos de Marañones

A más de 800 metros de altura, en un mosaico de pequeñas parcelas, sobre una orografía de montaña nos encontramos la finca Marañones. En este entorno encontramos una geología compuesta por rocas graníticas hercínicas, adamelitas con megacristales y microagregados torralíticos. Las pequeñas viñas de garnacha que salpican la finca dan origen a Marañones. Cepas de entre 50 y 70 años de edad que mantienen los rasgos de la historia vitícola de San Martín. Las pendientes formadas por el valle donde se ubican proporcionan una oportunidad excelente para los trabajos orgánicos en viticultura. Esta filosofía respetuosa con el entorno hace posible un equilibrio óptimo en el ecosistema de la finca y en la personalidad de los vinos.

Una garnacha única

Marañones 2021 procede de la finca homónima situada en un alto dominante sobre el valle. La vendimia es manual en cajas de 12 kg. La uva seleccionada llegó a bodega y para su fermentación se usaron levaduras autóctonas. La elaboración tuvo lugar en tinos de roble francés y hormigón de entre 1.000 y 5.000 litros, haciendo pigeage. La posterior crianza fue de 12 meses en barricas usadas de roble francés de 500 litros y en foudres de 30 hectólitros. Este vino no ha sido sometido a procesos de estabilización, clarificación ni filtración. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se embotelló en la primavera de 2022.

Marañones

2021 VINTAGE



Marañones 2021 es un vino de finca con el carácter del mesoclima y de los tres tipos de granito de Gredos: granito blanco, granito marrón y granito rosa. La textura arenosa y la conducción en vaso de las cepas de garnacha de entre 50 y 70 años revelan una identidad única con el ensamblaje de las pequeñas parcelas de la finca. Los más de 800 metros de altitud favorecen una maduración lenta de las uvas. Este entorno único ayuda a una gestión de la viticultura extremadamente respetuosa con el entorno. El ecosistema creado aporta una pluralidad particular en los vinos. Expresión pura de la finca Marañones. La personalidad mineral del granito. La vivacidad de la garnacha y la nobleza de un suelo histórico. Textura, longitud y elegancia.

Un año climático complejo pero de extraordinaria calidad

El otoño del año 2020 vino marcado por temperaturas suaves y por precipitaciones medias. Enero y febrero fueron meses especialmente fríos que vinieron acompañados del episodio climático Filomena. Los primeros llores de la vid se dieron a principios de abril y la brotación se produjo a mitad de mes. Mayo y junio se desarrollaron con temperaturas medias y precipitaciones superiores a la media; los trabajos en viña permitieron que la sanidad fuera correcta. La floración se produjo a mitad de junio y se dio un cuajado correcto. El verano fue seco y con temperaturas suaves salvo por una pequeña ola de calor a mediados de agosto. El desarrollo y maduración de la vid fue progresivo y la uva obtuvo una acidez ideal en el momento de su recogida. La vendimia comenzó el día 1 de septiembre y se alargó hasta el 29 del mismo mes, con una presencia intermitente de episodios de lluvias. En Gredos la añada del 2021 se recordará como una de las más favorables climatológicamente.

Los granitos de Marañones

A más de 800 metros de altura, en un mosaico de pequeñas parcelas, sobre una orografía de montaña nos encontramos la finca Marañones. En este entorno encontramos una geología compuesta por rocas graníticas hercínicas, adamelitas con megacristales y microagregados torralíticos. Las pequeñas viñas de garnacha que salpican la finca dan origen a Marañones. Cepas de entre 50 y 70 años de edad que mantienen los rasgos de la historia vitícola de San Martín. Las pendientes formadas por el valle donde se ubican proporcionan una oportunidad excelente para los trabajos orgánicos en viticultura. Esta filosofía respetuosa con el entorno hace posible un equilibrio óptimo en el ecosistema de la finca y en la personalidad de los vinos.

Una garnacha única

Marañones 2021 procede de la finca homónima situada en un alto dominante sobre el valle. La vendimia es manual en cajas de 12 kg. La uva seleccionada llegó a bodega y para su fermentación se usaron levaduras autóctonas. La elaboración tuvo lugar en tinos de roble francés y hormigón de entre 1.000 y 5.000 litros, haciendo pigeage. La posterior crianza fue de 12 meses en barricas usadas de roble francés de 500 litros y en foudres de 30 hectólitros. Este vino no ha sido sometido a procesos de estabilización, clarificación ni filtración. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se embotelló en la primavera de 2022.