

# labros 2017



**nombre:** Nombre de un arroyo que discurre por nuestros viñedos afluente del río Alberche.

**suelo:** Garnacha procedente de una parcela del paraje de La Dehesa. Parcela denominada “viña de los lloros”, de 0,7 ha. Suelo granítico muy meteorizado. Textura arenosa. Pedregoso. Pequeña colina en La Dehesa. Altitud 650 m. Orientación Oeste. Cepas de 70 años.

**características:** Vino de parcela. Viñedo en ecológico. Vendimia manual en cajas de 12 Kg. Uva seleccionada sin despalillar. Maceración prefermentativa en frío. Fermentación en tinós abiertos de roble de 33 hl, haciendo pigeage. Levaduras autóctonas. Crianza de 12 meses en barricas usadas de 500 a 700 litros de roble francés. Sin filtrar ni estabilizar.

**variedad:** Garnacha.

**fecha de vendimia:** 12 de septiembre 2017.  
eptiembre de 2017.

**cosecha:** Décimo año.

**Botellas:** 1.000 botellas.

**BODEGA MARAÑONES**

**localización:** San Martín de Valdeiglesias  
SIERRA DE GREDOS

**enólogos:** Fernando García Alonso y Alvar de Dios

 **BM**  
Bodega Marañones