

piesdescalzos 2018



nombre: Reconocimiento al antiguo viticultor de esta viña que la trabajaba con los pies descalzos.

suelo: Uvas procedentes del paraje de Peña Cruzada. Suelo granítico, parte de granito rosa, muy pedregoso. Textura arenosa. Profundidad de 30 a 50 cm. Altura 750 m. Superficie 0,7 ha. Orientación: Cima de la Peña.

características: Vino de parcela, viñedo propio en ecológico. Edad 50 años. Variedad denominada “temprana” en la zona 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 rastro. Racimos pequeños. La uva se vendimia manualmente en cajas de 12 Kg y pasa 24 h en frío. Prensa neumática de 22 hl, desfangado natural (24 horas) y pasa con las lías finas a fermentar a barricas usadas de roble francés de 700 litros, tostado medio. Crianza total de 12 meses. Vino no sometido a procesos de estabilización. Embotellado sin filtrar.

variedad: Albillo Real.

fecha vendimia: 16 de agosto de 2018.

cosecha: Undécimo año.

botellas: 1.500 botellas y 54 magnum.

BODEGA MARAÑONES

localización: San Martín de Valdeiglesias
SIERRA DE GREDOS

enólogos: Fernando García Alonso y Alvar de Dios

 **BM**
Bodega Marañones