el quiebro 2018

nombre: Un gesto, un guiño, un matiz en nuestra trayectoria.
características: Vino producido con uvas de nuestras viñas jóvenes de albillo real. Uva vendimiada a mano en cajas de 12 kg. Fermentado en barricas y foudres de madera de roble Francés usada. Crianza de 9 meses.
variedad: 100% Albillo Real.
fecha de vendimia: 30 de septiembre de 2018.
Añada: Añada única.

BODEGA MARAÑONES
localización: San Martín de Valdeiglesias
SIERRA DE GREDOS
enólogos: Fernando García Alonso y Alvar de Dios

BM
Bodega Marañones