

marañones 2017



nombre: Nombre de la zona donde se sitúan la mayor parte de nuestros viñedos. El origen del nombre del paraje guarda relación con el arbusto llamado endrino o “arañón”.

suelo: Uva seleccionada procedente del paraje Marañones. Viñedo de 50 a 70 años. Suelo granítico. Textura limo-arenosa. Profundidad de suelo de 50 a 100 cm. Altitud entre 750 y 850 m. Orientación Norte.

características: Vino de paraje, viñedo llevado en ecológico. Vendimia manual en cajas de 12 Kg. Uva seleccionada entera 100%. Maceración prefermentativa en frío. Levadura autóctona. Fermentación en tinos de roble francés de 33 hl, haciendo pigeage y pisando con los pies. Crianza de 12 meses en barricas usadas de roble francés de 500 litros y en foudres de 30 hl. No sometido a procesos de estabilización, clarificación ni filtración.

variedad: Garnacha.

fecha de vendimia: Del 15 al 21 de septiembre de 2017.

cosecha: Décimo año.

Botellas: 7.200 botellas y 54 magnum.

BODEGA MARAÑONES

localización: San Martín de Valdeiglesias

SIERRA DE GREDOS

enólogos: Fernando García Alonso y Alvar de Dios


Bodega Marañones