



Peña Caballera

AÑADA 2022

Peña Caballera 2022 es un vino que procede de una única parcela que se sitúa en la zona superior de la finca Marañones. Apenas una hectárea y media de cepas viejas de garnacha surgen de sus suelos graníticos y se elevan sobre el resto de viñas de San Martín de Valdeiglesias. A 850 metros de altitud y con una marcada orientación norte, las uvas maduran pausadamente adquiriendo una complejidad máxima. La filosofía de respeto en su viticultura y en la elaboración logran la expresión plena de una viña excepcional. La frescura de la sierra de Gredos. Equilibrio del paisaje de Marañones. La identidad de una parcela extraordinaria. Floralidad y finura de una garnacha única. Final delicado y elegante.

Una añada climática extrema

Los últimos meses del 2021 fueron lluviosos y con temperaturas suaves. El 2022 arrancó de la misma manera; sin días de frío extremo, pero sin lluvias. La vid comenzó a llorar a finales de marzo por las altas temperaturas de la época, pero la viña no comenzó a brotar hasta finales de abril debido a las bajas precipitaciones primaverales. Mayo fue un mes especialmente atípico debido a las altas temperaturas registradas. La floración se produjo de manera generalizada a mitad de junio de manera rápida y con un cuajado correcto. El verano fue extremadamente seco y cálido con varias olas de calor que provocaron paradas vegetativas puntuales en las plantas más jóvenes. Estas características del ciclo permitieron que el estado sanitario se mantuviera perfecto con una maduración rápida en agosto. La vendimia de esta parcela se realizó el 5 de septiembre.

La esencia de una parcela singular

Entre las ondulaciones de la orografía de San Martín de Valdeiglesias, en la parte más alta de la finca Marañones, a 850 metros de altitud, se encuentra esta parcela singular rodeada de cerezos e higueras. Las cepas de garnacha sobre suelo granítico con hasta 70 años de edad presiden un paisaje de diversidad vegetal entre encinas, olivos y endrinos. El horizonte de la Sierra de Gredos al fondo preserva la frescura con la que madura la viña: con una marcada orientación norte y protegido por las montañas, la pausada evolución de la cepa en cada nuevo ciclo llena de complejidad a las uvas. Peña Caballera, de apenas una hectárea y media de extensión, se convierte en la máxima expresión de la garnacha del entorno.

La identidad y carácter de su origen

La filosofía de respeto extremo en viticultura y elaboración identifica el perfil de Peña Caballera 2022. Durante la vendimia los racimos fueron recogidos de manera manual en cajas de 12 Kg. La uva seleccionada llegó entera a bodega y se maceró con su propio raspón. Para su fermentación se usaron levaduras autóctonas y tuvo lugar en un depósito de hormigón de 2.100 litros. Tuvo una crianza de 15 meses con sus propias lías en un tino de madera de robel francés de 1.500 litros. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se embotelló en la primavera de 2024.



Peña Caballera

2022 VINTAGE

Peña Caballera 2022 is a wine that comes from a single plot located in the upper part of the Marañones estate. Just a hectare and a half of old Garnacha vines emerge from its granitic soils and rise above the rest of the vineyards in San Martín de Valdeiglesias. At an altitude of 850 meters above sea level and with a marked north orientation, the grapes ripen slowly acquiring maximum complexity. The philosophy of respect in its viticulture and winemaking achieves the full expression of an exceptional vineyard. The freshness of the Gredos mountain range. The balance of the Marañones landscape. The identity of an extraordinary plot. The florality and finesse of a unique Garnacha. Delicate and elegant finish.

An extreme climatic year

The last few months of 2021 were rainy and mild. 2022 started in the same way; no extreme cold days, but no rain. The vines began to weep at the end of March due to the high temperatures at the time, but the vines did not start to bud until the end of April due to the low spring rainfall. May was a particularly atypical month due to the high temperatures recorded. Flowering took place across the board in mid-June in a rapid manner and with a correct fruit set. The summer was extremely dry and hot with successive heat waves that caused vegetative stoppage at times in the youngest plants. These characteristics of the cycle also allowed the sanitary condition to remain perfect. Ripening took place rapidly in August. This plot was harvested on September 5.

The essence of a unique plot

Among the undulating terrain of San Martín de Valdeiglesias, in the highest part of the Marañones estate, at an altitude of 850 meters, is this unique plot surrounded by cherry and fig trees. Garnacha vines on granitic soil up to 70 years old preside over a landscape of plant diversity among holm oaks, olive trees and blackthorns. The horizon of the Sierra de Gredos in the background preserves the freshness with which the vines ripen: with a marked north orientation and protected by the mountains, the slow evolution of the vine in each new cycle fills the grapes with complexity. Peña Caballera, barely a hectare and a half in size, is the maximum expression of the Garnacha grape in the area.

The identity and character of its origin

The philosophy of extreme respect in viticulture and winemaking identifies the profile of Peña Caballera 2022. During the harvest, the bunches were picked by hand in 12 kg boxes. The selected grapes arrived at the winery whole and were macerated with their own stems. Fermentation was carried out in a 2,100-liter concrete tank using indigenous yeasts. It was aged for 15 months on its own lees in a 1,500-liter French oak vat. For greater protection, the wine contains sulfites. It was bottled in the spring of 2024.