



Peña Cruzada

AÑADA 2023

Peña Cruzada 2023 nace de una pequeña parcela situada en las ondulaciones que marcan el límite de Gredos, entre la finca Marañones y San Martín de Valdeiglesias. En sus 0,7 hectáreas de cepas viejas de albillo real, el suelo de granito rosa y el mesoclima único de la viña aportan una riqueza de matices inigualable. Su perfecta integración con el entorno refuerza su carácter distintivo, haciendo de esta una viña excepcional. Elegancia y longitud. La expresión del granito rosa de la parcela Peña Cruzada. Un equilibrio perfecto entre viña, viticultura, suelo, clima y variedad.

Una añada adelantada por el clima

El otoño de 2022 tuvo temperaturas suaves, seguido de un invierno con lluvias y temperaturas atípicamente suaves para la época invernal. La primavera comenzó temprano, adelantando el ciclo vegetativo: los lloros iniciaron en febrero y la brotación del albillo real se produjo a finales de marzo. La floración empezó en mayo y el cuajado fue óptimo gracias a las condiciones climáticas. El 3 de junio una tormenta de granizo afectó parcialmente la finca Marañones, reduciendo ligeramente los rendimientos. Junio mantuvo temperaturas moderadas hasta julio, cuando comenzaron a subir. El adelanto del ciclo llevó a una vendimia temprana de Albillo, iniciando el 1 de agosto y finalizando el 10. La vendimia de esta parcela se realizó el 6 de agosto. Debido a las altas temperaturas diurnas, se realizó vendimia nocturna para preservar la calidad de la uva.

Un paisaje de contrastes

Peña Cruzada es un viñedo singular donde el granito rosa define tanto el suelo como la identidad del paisaje. Entre sus ondulaciones, las cepas de albillo real, con más de 50 años, crecen rodeadas de biodiversidad en un entorno de equilibrio natural. En su interior, un anfiteatro natural resalta la geología del lugar, con un corte de roca viva de tres metros que revela la estructura del suelo. Las viñas, rodeadas por las rocas del anfiteatro, se alzan sobre el paisaje de Gredos, firmemente arraigadas en el granito y reflejando la esencia de la tierra que las sustenta.

Esencia inconfundible

La homogeneidad en la maduración de las cepas de esta parcela permite la elaboración de un vino con una esencia inconfundible. La uva se vendimia manualmente en cajas de 12 kilogramos. Después del prensado, el mosto fermenta en barricas usadas de 228 y 600 litros de capacidad. Tras la elaboración, envejeció durante 10 meses junto a sus lías en las mismas barricas. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se embotelló en otoño de 2024.



Peña Cruzada

2023 VINTAGE

Peña Cruzada 2023 comes from a small plot on the undulations of the Gredos border between the Marañoses estate and San Martín de Valdeiglesias. The 0.7 hectares of old Albillo Real vines, its pink granite soil and the vineyard's mesoclimate fill this vineyard with nuances. Its integration with the environment complements it in a unique way. An exceptional vineyard. Elegance and length. The expression of the pink granite of the Peña Cruzada plot. An exceptional balance between vineyard, viticulture, soil, climate and variety.

An early vintage by the weather

The fall of 2022 had mild temperatures, followed by a winter with rain and atypically mild temperatures for the winter season. Spring started early, bringing forward the vegetative cycle: weeping began in February and budbreak of the albillo real occurred at the end of March. Flowering began in May and fruit set was optimal thanks to the weather conditions. On June 3, a hail storm partially affected the Marañoses estate, slightly reducing yields. June maintained moderate temperatures until July, when they began to rise. The early harvest cycle led to an early Albillo harvest, beginning on August 1 and ending on August 10. This plot was harvested on August 6. Due to the high daytime temperatures, the grapes were harvested at night to preserve the quality of the grapes.

Pink granite

The Peña Cruzada plot, with 0.7 hectares of Albillo Real, is part of the undulations on the edge of the Gredos mountain range, between San Martín de Valdeiglesias and the Marañoses estate. The vines are more than 50 years old and are surrounded by forest and exceptional biodiversity, with their own balance in which climate, variety, soils and viticulture find an extraordinary harmony. The stony pink granite soils and the sandy textures of some areas facilitate organic viticulture and respect for the whole project. The gentle slope and the creeping growth of the old vines make up the identity of this unique vineyard.

Unique essence

The homogeneity in the ripening of the vines of this plot allows the production of a wine with an unmistakable essence. The grapes are harvested by hand in 12 kilogram boxes. After pressing, the must ferments in used barrels of 228 and 600 liters capacity. After fermentation, it was aged for 10 months on its lees in the same barrels. For greater protection, the wine contains sulfites. It was bottled in autumn 2024.