

Marañones

PICARANA

AÑADA 2023



Marañones Blanco 2023 captura la expresión más auténtica de la albillo real en el singular entorno de la finca Marañones. La frescura aportada por la altitud, la orientación de las parcelas y los suelos graníticos se traducen en un equilibrio excepcional en la viña. Las cepas, de entre 30 y 70 años y conducidas en vaso, ofrecen rendimientos muy limitados, produciendo pequeños racimos de gran concentración. La filosofía de respeto en la viticultura resalta el carácter varietal en una elaboración de finca, donde la sobriedad floral, la textura y la sapidez reflejan la identidad de los suelos graníticos de la sierra de Gredos. El perfil de la albillo real en San Martín de Valdeiglesias.

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. Debido a las altas temperaturas diurnas, se realizó vendimia nocturna para preservar la calidad de la uva.

Cepas de albillo real

En un terreno de orografía accidentada, en los límites ramificados de la Sierra de Gredos, las distintas parcelas de viñedo se integran en un paisaje dominado por bosques y cultivos. Las cepas de Albillo Real evocan la historia vitícola de San Martín de Valdeiglesias, donde esta variedad blanca ha sido la protagonista desde el siglo XVI. Los pequeños racimos de estas cepas, con edades comprendidas entre los 30 y 70 años y conducidas en vaso, encuentran en el sur de Gredos el equilibrio ideal para su desarrollo. El mesoclima de la finca Marañones, situada a una altitud de entre 750 y 850 metros sobre el nivel del mar, proporciona a esta variedad una frescura característica y una maduración óptima.

Elaboración cuidada

La vendimia se realizó en cajas de 12 kg; los racimos fueron recogidos de manera manual y la uva seleccionada llegó a bodega en condiciones óptimas. La fermentación se realizó con levaduras autóctonas junto a sus lías en barricas de usadas de 228, 500 y 600 litros y foudres de 1200 y 1500 litros. Tras una crianza de 10 meses, el vino se ensambló y embotelló en el verano de 2024. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos.

Marañones

PICARANA

2023 VINTAGE

Marañones Blanco 2023 is the purest expression of the albillo real that represents the environment of the Marañones estate. The freshness of the altitude, the orientation of the plots and the granite soils provide an outstanding balance in the vineyard. The goblet-trained vines are between 30 and 70 years old and offer very low yields, limited to small clusters. The philosophy of respect in viticulture shows the varietal character in an estate production. Floral sobriety. Texture and sapidity, expression of granitic soils. The profile of the Albillo Real in San Martín de Valdeiglesias. Delicate nuances, balance in ripening and a long, elegant finish.

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 Marañones 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. Due to the high daytime temperatures, the grapes were harvested at night to preserve the quality of the grapes.

Albillo Real vines

In a rugged orography, in the branches of the border of the Sierra de Gredos, the different vineyard plots dot a landscape dominated by forests and crops. The albillo real vines recall the past of the San Martín de Valdeiglesias area where, since the 16th century, this variety has reigned among the white varieties. The small clusters of these goblet-trained vines, between 30 and 70 years old, find the perfect balance for their development in the conditions of southern Gredos. The mesoclimate of the Marañones estate, with an altitude of between 750 and 850 meters above sea level, offers a characteristic freshness and ripeness to this variety.

Unique elaborations

The grapes were harvested in 12 kg boxes; the bunches were picked by hand and the selected grapes arrived at the winery in optimal conditions. Fermentation was carried out with indigenous yeasts together with their lees in 228, 500 and 600 liter used barrels and 1200 and 1500 liter foudres. After aging for 10 months, the wine was blended and bottled in the summer of 2024. For greater protection, the wine contains sulfites.

