

Picuenco

AÑADA 2023



Picuenco 2023 es un homenaje a la tradición vitícola de San Martín de Valdeiglesias, donde la albillo real alcanza su máxima expresión. En una de las zonas más elevadas de la finca Marañoses, a 850 metros sobre el nivel del mar, se encuentra la parcela de Picuenco. Su historia está ligada a generaciones de agricultores que han cultivado esta tierra con dedicación, conservando el carácter de la variedad albillo real desde su plantación en 1930. La combinación de altitud, suelos minerales y el legado vitícola de esta parcela da lugar a un albillo real de gran expresión, fiel reflejo de su origen. Mineralidad y precisión. La huella del cuarzo y los feldespatos en Picuenco.

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 Marañoses, reduciendo ligeramente los rendimientos. Junio mantuvo temperaturas moderadas hasta julio, cuando comenzaron a subir. El adelanto del ciclo llevó a una vendimia temprana, iniciando el 1 de agosto y finalizando el 10. La vendimia de esta parcela se realizó el 4 de agosto. Debido a las altas temperaturas diurnas, se realizó vendimia nocturna para preservar la calidad de la uva.

Una parcela con historia

Los suelos de Picuenco, de origen granítico hercínico como los de San Martín de Valdeiglesias, presentan una singularidad única: una veta de feldespatos y cuarzo atraviesa la parcela, aportando al vino una marcada sapidez y textura. Con una superficie de 1,14ha, su ubicación anexa a la parcela Peña Caballera refuerza la identidad de este enclave privilegiado. Las cepas, conducidas en vaso, encuentran en el mesoclima de la finca Marañoses el equilibrio perfecto entre frescura y maduración.

Elaboración minuciosa

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. Tras un prensado directo, el mosto fermentó de manera espontánea con levaduras autóctonas en contacto con sus lías dentro de barricas usadas de 500 litros. Posteriormente, el vino envejece durante 9 meses en las mismas barricas, afinando su estructura y complejidad. Picuenco 2023 se embotelló en el verano de 2024. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos.

Picuenco

2023 VINTAGE



Picuenco 2023 is a tribute to the winemaking tradition of San Martín de Valdeiglesias, where the albillo real reaches its maximum expression. In one of the highest areas of the Marañones estate, 850 meters above sea level, is the Picuenco plot. Its history is linked to generations of farmers who have cultivated this land with dedication, preserving the character of the albillo real variety since its planting in 1930. The combination of altitude, mineral soils and the viticultural legacy of this plot gives rise to a highly expressive albillo real, a true reflection of its origin. Minerality and precision. The trace of quartz and feldspars in Picuenco.

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. This plot was harvested on August 4. Due to the high daytime temperatures, the grapes were harvested at night to preserve the quality of the grapes.

A plot with history

The soils of Picuenco, of Hercynian granitic origin like those of San Martín de Valdeiglesias, have a unique singularity: a vein of feldspar and quartz runs through the plot, giving the wine a marked sapidity and texture. With an area of 1.14ha, its location next to the Peña Caballera plot reinforces the identity of this privileged enclave. The vines, trained in goblet vines, find the perfect balance between freshness and ripeness in the mesoclimate of the Marañones estate.

Meticulous elaboration

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. After direct pressing, the must fermented spontaneously with indigenous yeasts in contact with its lees in used 500-liter barrels. Subsequently, the wine aged for 9 months in the same barrels, refining its structure and complexity. Picuenco 2023 was bottled in the summer of 2024. For greater protection, the wine contains sulfites.