

30.000 Maravedíes

AÑADA 2023

30.000 Maravedíes 2023 es un vino de pueblo que refleja fielmente el carácter singular de San Martín de Valdeiglesias. Procedente de las estribaciones de la Sierra de Gredos, entre los valles del río Alberche, Iruelas y el Alto Tiétar, sus viñas se benefician de un entorno mesoclimático y edafológico particular: altitudes entre los 650 y 850 metros, clima con influencia montañosa y suelos graníticos de textura arenosa. Elaborado exclusivamente con garnacha, 30.000 Maravedíes busca expresar con autenticidad las condiciones únicas de San Martín de Valdeiglesias identidad de su origen. Frescura. El carácter frutal y más delicado de la garnacha que nace en Gredos. Reflejo en botella de la riqueza y diversidad de sus suelos, orientaciones y viñedos. Expresión de la historia vitícola de 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 se produjo a mitad de abril, adelantándose al ciclo habitual. La floración empezó en junio y el cuajado se vio reducido por las fuertes lluvias caídas a final de mayo y principios de junio, que coincidieron con plena floración. Junio mantuvo temperaturas moderadas hasta julio, cuando comenzaron a subir. La vendimia se realizó del 22 de agosto al 8 de septiembre. Las condiciones fueron óptimas hasta principios de septiembre, cuando fuertes lluvias obligaron a una breve pausa. Sin embargo, estas lluvias no afectaron la madurez ni la calidad de la uva, y la vendimia concluyó adecuadamente.

Un legado en San Martín

San Martín de Valdeiglesias es y ha sido un municipio principalmente vitícola. Su orografía está definida por cuatro valles: principalmente rodeado por el río Alberche, su altitud destaca sobre el valle de las Iruelas y el valle del alto Tiétar. Las cepas de garnacha han inundado durante siglos el paisaje de los límites de la sierra de Gredos. Unas condiciones vitícolas únicas que facilitan el desarrollo y equilibrio óptimos en la viña: rocas graníticas hercínicas, adamelitas con megacristales y microagregados torralíticos. Su pluviometría de montaña y sus temperaturas mediterráneas junto a su altura de entre 650 y 850 marcas este entorno singular. El nombre del vino rescata la historia local: 30.000 maravedíes es la cantidad que pagó Álvaro de Luna por la compra del Señorío de San Martín.

Vino de pueblo

30.000 Maravedíes es el resultado del ensamblaje del carácter de la garnacha de San Martín. 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 tinos de roble francés de 3.000 a 4.500 litros y en depósitos de acero inoxidable, haciendo pigeage. Tuvo una crianza de 15 meses con sus propias lías en foudres y tinos de madera de roble francés y de hormigón de entre 1.000 y 5.000 litros. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se embotelló en la primavera de 2025.



30.000 Maravedies

2023 VINTAGE

30,000 Maravedies 2023 is a village wine that faithfully reflects the unique character of San Martín de Valdeiglesias. Coming from the foothills of the Sierra de Gredos, between the valleys of the Alberche, Iruelas and Alto Tiétar rivers, its vineyards benefit from a particular mesoclimatic and edaphological environment: altitudes between 650 and 850 meters, mountain-influenced climate and sandy-textured granitic soils. Made exclusively from Grenache, 30,000 Maravedies seeks to express with authenticity the unique conditions of San Martín de Valdeiglesias, the identity of its origin. Freshness. The fruitiest and most delicate character of the Grenache born in Gredos. Reflection in bottle of the richness and diversity of its soils, orientations and vineyards. Expression of the viticultural history of San Martín de Valdeiglesias.

A vintage brought forward 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 the vegetative cycle forward: weeping began in February and budbreak occurred in mid-April, ahead of the usual cycle. Flowering began in June and fruit set was reduced by heavy rains in late May and early June, which coincided with full bloom. June maintained moderate temperatures until July, when they began to rise. The grapes were harvested from August 22 to September 8. Conditions were optimal until early September, when heavy rains forced a brief pause. However, these rains did not affect the ripeness and quality of the grapes, and the harvest was completed satisfactorily.

A legacy in San Martín

San Martín de Valdeiglesias is and has been mainly a wine-growing municipality. Its orography is defined by four valleys: mainly surrounded by the Alberche river, its altitude stands out over the valley of the Iruelas and the valley of the upper Tiétar. Grenache vines have flooded the landscape of the Gredos mountain range for centuries. Unique viticultural conditions facilitate optimal development and balance in the vineyard: granitic hercynian rocks, adamellites with megacrystals and torralitic microaggregates. Its mountain rainfall and Mediterranean temperatures together with its altitude of between 650 and 850 mark this unique environment. The name of the wine is reminiscent of local history: 30,000 maravedies is the amount paid by Álvaro de Luna for the purchase of the Señorío de San Martín.

Village wine

30,000 Maravedies is the result of blending the character of the San Martín Garnacha. 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 took place in French oak vats of 3,000 to 4,500 liters and in stainless steel tanks, making pigeage. It was aged for 15 months on its own lees in foudres and French oak and concrete vats of between 1,000 and 5,000 liters. For greater protection, the wine contains sulfites. It was bottled in the spring of 2025.

