

Marañones

AÑADA 2023

Marañones 2023 es un vino de paraje que expresa con claridad el carácter del mesoclima local y la diversidad de los tres tipos de granitos de Gredos: blanco, marrón y rosa. Las cepas de garnacha, conducidas en vaso y con edades entre 50 y 70 años, crecen sobre suelos de textura arenosa y se reparten en pequeñas parcelas que, tras el ensamblaje, reflejan una identidad singular. La altitud, superior a los 800 metros, permite una maduración lenta y equilibrada de la uva garnacha. Este entorno privilegiado favorece una viticultura muy respetuosa con el entorno, generando un ecosistema que aporta complejidad y diversidad al vino. Expresión pura de la finca Marañones. La personalidad mineral del granito. La vivacidad de la garnacha y la nobleza de un suelo histórico. Textura, longitud y elegancia.

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.

Granito marrón, blanco y rosa

A más de 800 metros de altura, en un mosaico de pequeñas parcelas, sobre una orografía de montaña nos encontramos la finca Marañones. En este entorno se enmarca una geología compuesta por rocas graníticas hercínicas, adamelitas con megacrístales y microagregados torralíticos. Las pequeñas viñas de garnacha que salpican la finca dan origen a Marañones. Cepas de entre 50 y 70 años de edad que mantienen los rasgos de la historia vitícola de San Martín. Las pendientes formadas por el valle donde se ubican proporcionan una oportunidad excelente para los trabajos orgánicos en viticultura. Esta filosofía respetuosa con el entorno hace posible un equilibrio óptimo en el ecosistema de la finca y en la personalidad de los vinos.

Equilibrio en cada detalle

Marañones 2023 procede de la finca homónima situada en un alto dominante sobre el valle. 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 durante 40 días. 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 pidgeage. 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.



Marañones

2023 VINTAGE

Marañones 2023 is a site wine that clearly expresses the character of the local mesoclimate and the diversity of the three types of Gredos granites: white, brown and pink. The goblet-trained Garnacha vines, aged between 50 and 70 years, grow on sandy-textured soils and are distributed in small plots that, after blending, reflect a unique identity. The altitude, above 800 meters, allows for a slow and balanced ripening of the Garnacha grape. This privileged environment favors viticulture that is very respectful of the surroundings, generating an ecosystem that brings complexity and diversity to the wine. Pure expression of the Marañones estate. The mineral personality of the granite. The vivacity of Grenache and the nobility of a historic soil. Texture, length and elegance.

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.

Brown, white and pink granite

At more than 800 meters above sea level, in a mosaic of small plots, on a mountainous orography, we find the Marañones estate. In this environment we find a geology composed of granitic hercynian rocks, adamellites with megacrystals and torallitic microaggregates. The small Garnacha vines that make up the estate give rise to Marañones. These vines are between 50 and 70 years old and maintain the traits of San Martín's viticultural history. The slopes formed by the valley where they are located provide an excellent opportunity for organic viticulture. This environmentally friendly philosophy makes possible an optimal balance in the estate's ecosystem and in the personality of the wines.

Balance in every detail

Marañones 2023 comes from the estate of the same name, located high above the valley. 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 for 40 days. 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.

