

Peña Caballera

AÑADA 2023



Peña Caballera 2023 nace de una sola parcela situada en la parte más alta de la finca Marañones. En apenas una hectárea y media, cepas viejas de garnacha crecen sobre suelos graníticos y se alzan por encima del resto de viñedos de San Martín de Valdeiglesias. Ubicada a 880 metros de altitud y con una marcada orientación norte, esta parcela permite una maduración lenta, que aporta gran complejidad a las uvas de garnacha. La viticultura respetuosa y la elaboración cuidadosa hacen posible que esta viña excepcional se exprese con total fidelidad. La frescura de la sierra de Gredos. Equilibrio del paisaje de Marañones. La identidad de una parcela extraordinaria. Floralidad y finura de una garnacha única. Final delicado y elegante.

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.

Esencia de una viña única

Entre las ondulaciones de la orografía de San Martín de Valdeiglesias, en la parte más alta de la finca Marañones, a 880 metros de altitud, se encuentra esta parcela singular rodeada de cerezos e higueras. Las cepas de garnacha sobre suelo granítico con hasta 70 años de edad presiden un paisaje de diversidad vegetal entre encinas, olivos y endrinos. El horizonte de la Sierra de Gredos al fondo preserva la frescura con la que madura la viña: con una marcada orientación norte y protegido por las montañas, la pausada evolución de la cepa en cada nuevo ciclo llena de complejidad a las uvas. Peña Caballera, de apenas una hectárea y media de extensión, se convierte en la máxima expresión de la garnacha del entorno.

Delicadeza y elegancia nacidas del tiempo

La filosofía de respeto extremo en viticultura y elaboración identifica el perfil de Peña Caballera 2023. 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 casi 120 días. Para su fermentación se usaron levaduras autóctonas y tuvo lugar en un depósito de hormigón de 2.100 litros. Tuvo una crianza de 15 meses con sus propias lías en un foudre de madera de roble francés de 1.500 litros. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se embotelló en la primavera de 2025.

Peña Caballera

2023 VINTAGE



Peña Caballera 2023 comes from a single plot located in the highest part of the Maraños estate. In just one and a half hectares, old Garnacha vines grow on granitic soils and rise above the rest of the vineyards in San Martín de Valdeiglesias. Located at an altitude of 880 meters above sea level and with a marked north orientation, this plot allows for slow ripening, which brings great complexity to the Garnacha grapes. Respectful viticulture and careful winemaking make it possible for this exceptional vineyard to express itself with total fidelity. The freshness of the Gredos mountain range. The balance of the Maraños landscape. The identity of an extraordinary plot. The florality and finesse of a unique Garnacha. Delicate and elegant finish.

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.

The essence of a unique vineyard

Among the undulating terrain of San Martín de Valdeiglesias, in the highest part of the Maraños estate, at an altitude of 880 meters, is this unique plot surrounded by cherry and fig trees. Garnacha vines on granitic soil up to 70 years old preside over a landscape of plant diversity among holm oaks, olive trees and blackthorns. The horizon of the Sierra de Gredos in the background preserves the freshness with which the vines ripen: with a marked north orientation and protected by the mountains, the slow evolution of the vine in each new cycle fills the grapes with complexity. Peña Caballera, barely a hectare and a half in size, is the maximum expression of the Garnacha grape in the area.

Delicacy and elegance born of time

The philosophy of extreme respect in viticulture and winemaking identifies the profile of Peña Caballera 2023. 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 almost 120 days. Fermentation was carried out in a 2,100-liter concrete tank using indigenous yeasts. It was aged for 15 months on its own lees in a 1,500-liter French oak vat. For greater protection, the wine contains sulfites. It was bottled in the spring of 2025.