



30.000 Maravedies

AÑADA 2022

30.000 Maravedies 2022 es un vino de pueblo que muestra las condiciones únicas de San Martín de Valdeiglesias. En las estribaciones de Gredos, entre las elevaciones marcadas por los valles del río Alberche, el valle de Iruelas y el del Alto Tiétar, las cepas retienen un perfil mesoclimático y edafológico único: entre 650 y 850 metros sobre el nivel del mar, pluviometría de montaña y la marca del granito en textura arenosa. 30.000 maravedies está elaborado íntegramente con la garnacha que busca representar fielmente la realidad de San Martín de Valdeiglesias. 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 climática extrema

Los últimos meses del 2021 fueron lluviosos y con temperaturas suaves. El 2022 arrancó de la misma manera; sin días de frío extremo, pero sin lluvias. La vid comenzó a llorar a finales de marzo por las altas temperaturas de la época, pero la viña no comenzó a brotar hasta finales de abril debido a las bajas precipitaciones primaverales. Mayo fue un mes especialmente atípico debido a las altas temperaturas registradas. La floración se produjo de manera generalizada a mitad de junio de manera rápida y con un cuajado correcto. El verano fue extremadamente seco y cálido con varias olas de calor que provocaron paradas vegetativas puntuales en las plantas más jóvenes. Estas características del ciclo permitieron que el estado sanitario se mantuviera perfecto con una maduración rápida en agosto. La vendimia arrancó el día 1 de septiembre y se prolongó hasta el día 29 del mes.

La historia de 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 maravedies es la cantidad que pagó Álvaro de Luna por la compra del Señorío de San Martín.

Vino de pueblo

30.000 Maravedies 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 2024.

30.000 Maravedíes

2022 VINTAGE



30,000 Maravedíes 2022 is a village wine that shows the unique conditions of San Martín de Valdeiglesias. In the foothills of Gredos, between the elevations marked by the valleys of the Alberche River, the Iruelas Valley and the Alto Tiétar Valley, the vines retain a unique mesoclimatic and edaphological profile: between 650 and 850 meters above sea level, mountain rainfall and the mark of granite in sandy texture. 30,000 maravedíes is elaborated entirely from Garnacha, which seeks to faithfully represent the reality of San Martín de Valdeiglesias. 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.

An extreme climatic year

The last months of 2021 were rainy with mild temperatures. 2022 started the same way; no extreme cold days, but no rain. The vines began to cry at the end of March due to the high temperatures of the season, but the vines did not begin to bud until the end of April due to low spring rainfall. May was a particularly atypical month due to the high temperatures recorded. Flowering was widespread in mid-June in a rapid way and with a correct fruit set. The summer was extremely dry and hot with several heat waves that caused occasional vegetative stoppages in the youngest plants. These characteristics of the cycle allowed the vines to remain in perfect health, with rapid ripening in August. Harvest began on September 1 and lasted until September 29.

The history of 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 torrallitic 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 maravedíes is the amount paid by Álvaro de Luna for the purchase of the Señorío de San Martín.

Village wine

30,000 Maravedíes 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 2024.