



# Marañones

AÑADA 2022

*Marañones 2022 es un vino de finca con el marcado carácter del mesoclima y de los tres tipos de granito de Gredos: granito blanco, granito marrón y granito rosa. La textura arenosa y la conducción en vaso de las cepas de garnacha de entre 50 y 70 años revelan una identidad única con el ensamblaje de las pequeñas parcelas de la finca. Los más de 800 metros de altitud favorecen una maduración pausada y equilibrada de las uvas. Este entorno único ayuda a una gestión de la viticultura extremadamente respetuosa con el entorno. El ecosistema creado aporta una pluralidad particular en los vinos. 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.*

## Un año climático extremo

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.

## Los granitos de Marañones

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.

## Una garnacha única

Marañones 2022 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. 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.

# Marañones

2022 VINTAGE



*Marañones 2022 is an estate wine with the marked character of the meso-climate and the three types of granite in Gredos: white granite, brown granite and pink granite. The sandy texture and the goblet training of the 50 to 70 year old Garnacha vines reveal a unique identity with the blend of the estate's small plots. The altitude of over 800 meters favors a slow and balanced ripening of the grapes. This unique environment helps to manage viticulture in a way that is extremely respectful of the environment. The ecosystem established brings a particular plurality to the wines. 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.*

## **An extreme climatic year**

The last few months of 2021 were rainy and mild. 2022 started in the same way; no extreme cold days, but no rain. The vines began to weep at the end of March due to the high temperatures at the time, but the vines did not start to bud until the end of April due to the low spring rainfall. May was a particularly atypical month due to the high temperatures recorded. Flowering took place across the board in mid-June in a rapid manner and with a correct fruit set. The summer was extremely dry and hot with successive heat waves that caused vegetative stoppage at times in the youngest plants. These characteristics of the cycle also allowed the sanitary condition to remain perfect. Ripening took place rapidly in August. Harvest began on 1 September and lasted until 29 September.

## **The granites of Marañones**

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 torrallitic 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.

## **A unique Grenache**

Marañones 2022 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. 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.