



Peña Cruzada

AÑADA 2022

Peña Cruzada 2022 procede de una pequeña parcela en las ondulaciones del límite de Gredos entre la finca Marañones y San Martín de Valdeiglesias. Las 0,7 hectáreas de cepas viejas de albillo real, su suelo de granito rosa y el mesoclima de la viña llenan de matices esta viña. Su integración con el entorno lo complementan de una manera única. Una viña excepcional. Elegancia y longitud. La expresión del granito rosa de la parcela Peña Cruzada. Un equilibrio excepcional entre viña, viticultura, suelo, clima y variedad.

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 de esta parcela se realizó el 4 de agosto.

Granito rosa

La parcela de Peña Cruzada, con 0,7 ha de albillo real, forma parte de las ondulaciones del límite de la sierra de Gredos, entre San Martín de Valdeiglesias y la finca Marañones. Las cepas de más de 50 años de edad están rodeadas de bosque y de una excepcional biodiversidad, con un equilibrio propio en el que el clima, la variedad, los suelos y la viticultura encuentran una extraordinaria armonía. Los suelos de granito rosa pedregoso y las texturas arenosas de algunas zonas facilitan una viticultura orgánica y de respeto común a todo el proyecto. La suave pendiente y el porte rastrero de las cepas viejas conforman la identidad de esta viña única.

Esencia inconfundible

La homogeneidad en la maduración de las cepas de esta parcela permite la elaboración de un vino con una esencia inconfundible. La uva se vendimia manualmente en cajas de 12 kilogramos. Después del prensado, el mosto fermenta en barricas usadas de 228 y 600 litros de capacidad. Tras la elaboración, envejeció durante 10 meses junto a sus lías en las mismas barricas. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se embotelló en otoño de 2023.



Peña Cruzada

2022 VINTAGE

Peña Cruzada 2022 comes from a small plot on the undulations of the Gredos border between the Marañones estate and San Martín de Valdeiglesias. The 0.7 hectares of old Albillo Real vines, its pink granite soil and the vineyard's mesoclimate fill this vineyard with nuances. Its integration with the environment complements it in a unique way. An exceptional vineyard. Elegance and length. The expression of the pink granite of the Peña Cruzada plot. An exceptional balance between vineyard, viticulture, soil, climate and variety.

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. This plot was harvested on August 4.

Pink granite

The Peña Cruzada plot, with 0.7 hectares of Albillo Real, is part of the undulations on the edge of the Gredos mountain range, between San Martín de Valdeiglesias and the Marañones estate. The vines are more than 50 years old and are surrounded by forest and exceptional biodiversity, with their own balance in which climate, variety, soils and viticulture find an extraordinary harmony. The stony pink granite soils and the sandy textures of some areas facilitate organic viticulture and respect for the whole project. The gentle slope and the creeping growth of the old vines make up the identity of this unique vineyard.

Unique essence

The homogeneity in the ripening of the vines of this plot allows the production of a wine with an unmistakable essence. The grapes are harvested by hand in 12 kilogram boxes. After pressing, the must ferments in used barrels of 228 and 600 liters capacity. After fermentation, it was aged for 10 months on its lees in the same barrels. For greater protection, the wine contains sulfites. It was bottled in autumn 2023.