



Marañones

Añada 2019

Marañones 2019 es un vino de paraje que representa el carácter de los suelos y la orografía de San Martín de Valdeiglesias. Su nombre de la zona donde se sitúan la mayor parte de nuestros viñedos. El origen del nombre del paraje guarda relación con el arbusto llamado endrino o "arañón". Expresión pura, tanto en nariz como en boca, del endrino, sensación de la fruta carnosa. Textura, longitud, finura, elegancia y floralidad en un vino.

La expresión de una añada seca

La añada 2019 se caracterizó por una acusada sequía que provocó un estrés hídrico superior a lo habitual en otros años. Esta falta de agua, sumada a unas temperaturas ligeramente superiores, especialmente durante el otoño, aceleró la maduración de las bayas. Disfrutamos de una añada muy aromática, con toques de hierbas y especias, y con una estructura tánica más robusta que en añadas anteriores. La vendimia de la garnacha se inició el 7 de septiembre y se terminó con el 14 de septiembre como último día de recogida.

Los tres granitos de San Martín

A más de 800 metros de altura y con una orientación norte nos encontramos con una zona en la que conviven los tres tipos de granito que hay en San Martín de Valdeiglesias: el granito blanco, el marrón y el rosa. Cada una de las parcelas que dan origen a Marañones tiene un suelo y una orografía diferentes algunas ocupando lo más alto de las colinas y otras situadas en el terreno más llano. Esta mezcla de texturas y horizontes dan origen a este vino de paraje. Con una profundidad de hasta 100 centímetros, este terruño acoge un viñedo de entre 50 y 70 años de edad que es cuidado de manera orgánica, respetando y potenciando la biodiversidad de la zona.

Una garnacha de crianza

Durante la vendimia los racimos fueron recogidos de manera manual en cajas de 12 Kg. La uva seleccionada llegó a bodega 100% para empezar el proceso de elaboración con una maceración prefermentativa en frío. Para su fermentación se usaron levaduras autóctonas para mantener el carácter del viñedo. La fermentación tuvo lugar en tinos de roble francés de 33 hl, haciendo pigeage y pisando con los pies. La posterior crianza fue de unos 12 meses en barricas usadas de roble francés de 500 litros y en foudres de 30 hl. Este vino no fue sometido a procesos de estabilización, clarificación ni filtración. El embotellado tuvo lugar en la primavera de 2020.



Marañones

2019 Vintage

Marañones 2019 is a site wine that represents the character of the soils and the orography of San Martín de Valdeiglesias. Its name comes from the area where most of our vineyards are located. The origin of the name of the area is related to the blackthorn bush or "arañón". Pure expression, both on the nose and in the mouth, of the sloe, sensation of fleshy fruit. Texture, length, finesse, elegance and florality in one wine.

The expression of a dry vintage

The 2019 vintage was characterised by a marked drought that caused more water stress than usual in other years. This lack of water, combined with slightly higher temperatures, especially during the autumn, accelerated the ripening of the berries. We enjoyed a very aromatic vintage, with hints of herbs and spices, and with a more robust tannic structure than in previous vintages. Harvesting of the Garnacha grapes began on 7 September and ended on 14 September as the last day of picking.

The three granites of San Martín

At an altitude of over 800 metres above sea level and facing north, we find an area where the three types of granite found in San Martín de Valdeiglesias coexist: white, brown and pink granite. Each of the plots that give rise to Marañones has a different soil and orography, some occupying the top of the hills and others located on the flattest terrain. This mixture of textures and horizons give rise to this wine. With a depth of up to 100 centimetres, this terroir is home to a vineyard of between 50 and 70 years of age that is cared for organically, respecting and enhancing the biodiversity of the area.

A Grenache for ageing

During the harvest, the bunches of grapes were hand-picked in 12 kg boxes. The selected grapes arrived at the winery 100% to begin the winemaking process with a cold pre-fermentation maceration. For fermentation, indigenous yeasts were used to maintain the character of the vineyard. Fermentation took place in 33 hl French oak vats, with pigeage and foot treading. The wine was then aged for 12 months in used 500-litre French oak barrels and 30-hl foudres. This wine did not undergo any stabilisation, clarification or filtration processes. The wine was bottled in the spring of 2020.