



pies descalzos

AÑADA 2020

Pies descalzos 2020 procede de la parcela conocida como Peña Cruzada, en las ondulaciones del límite de Gredos entre la finca Marañones y San Martín de Valdeiglesias. Las 0,7 ha de cepas viejas de albillo real, su suelo de granito rosa y el mesoclima de la viña llenan de matices esta viña. Su homogeneidad e integración con el entorno lo complementan. Una viña excepcional. Elegancia y longitud. La expresión pura de la parcela Peña Cruzada. El equilibrio en viña entre viticultura, suelo, clima y variedad. Vino de guarda.

Una añada soñada

La añada 2020 fue una gran añada en la zona, con un invierno que comenzó con un menor registro de precipitaciones de lo que es habitual. Las lluvias de la segunda parte de marzo y abril frenaron el arranque del ciclo de la planta. El desarrollo de la cepa fue muy rápido y supuso un trabajo extra para mantener el equilibrio en viticultura. El verano fue muy seco y caluroso. Un agosto algo lluvioso mitigó la falta de precipitaciones continuadas y facilitó el desarrollo final de las cepas. La vendimia de albillo real se desarrolló del 13 al 29 de agosto, mientras que las variedades tintas se recogieron entre el 1 y el 18 de septiembre.

El 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 diversidad, con un equilibrio propio de las parcelas en las que clima, variedad, suelo y 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 poca pendiente y el porte rastrero de las cepas viejas contrastan conforman la identidad de esta viña.

Esencia inconfundible

La homogeneidad en la maduración de las cepas de esta parcela permiten la elaboración de un vino con esencia inconfundible. La uva se vendimia manualmente en cajas de 12 Kg y pasa 24 h en cámara frigorífica antes de su elaboración. Después del prensado, se realiza un desfangado natural a temperatura ambiente durante 24 horas. El mosto, junto a sus lías finas, fermenta en barricas usadas de tostado medio de 700 litros de capacidad. Tras la elaboración, Pies descalzos 2020 envejeció durante 12 meses junto a sus lías en las mismas barricas. Este vino no ha sido sometido a procesos de estabilización. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se embotelló sin filtrar en otoño de 2021.



pies descalzos

2020 VINTAGE

Pies descalzos 2020 comes from the plot known as Peña Cruzada, in 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 homogeneity and integration with the environment complement it. An exceptional vineyard. Elegance and length. The pure expression of the Peña Cruzada plot. The balance in the vineyard between viticulture, soil, climate and variety. Wine for cellaring.

A dream vintage

The 2020 vintage was a great climatic year in the area; the winter started with lower-than-usual rainfall. The rains in the second half of March and April slowed down the start of the plant cycle. The development of the vine was very fast and involved extra work to maintain the balance in viticulture. The summer was very dry and hot. A somewhat rainy August mitigated the lack of continuous rainfall and facilitated the final development of the vines. The albillo real were harvested between 13th and 29th August.

Pink granite

The Peña Cruzada plot, with 0.7 ha 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 diversity, with a balance typical of plots where climate, variety, soil 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 form the identity of this vineyard.

Unique essence

The homogeneity in the ripening of the vines in this plot allows the production of a wine with a distinctive essence. The grapes are harvested by hand in 12 kg boxes and spend 24 hours in cold storage before being processed. After pressing, the grapes are naturally racked at room temperature for 24 hours. The must, together with its fine lees, ferments in used medium toast barrels with a capacity of 700 liters. After fermentation, Pies descalzos 2020 was aged for 12 months on its lees in the same barrels. This wine has not undergone stabilization processes. For greater protection, the wine contains sulfites. It was bottled unfiltered in the fall of 2021.