



# picarana

AÑADA 2020

*Picarana 2020 es la expresión de la albillo real con el mesoclima de la finca Marañones. Los aireación natural, la frescura de la altitud y la orientación de las parcelas otorgan un equilibrio sobresaliente en viña. Las cepas de entre 30 y 70 años conducidas en vaso y con porte rastrero ofrecen unos rendimientos muy escasos y limitados a pequeños racimos. La filosofía de respeto en viticultura y elaboración muestra el carácter varietal en una elaboración de finca. Sobriedad floral. Complejidad y textura de terruño. El perfil de la albillo real en San Martín de Valdeiglesias. Matices delicados, equilibrio en maduración y un final largo y elegante.*

## 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.

## Cepas de albillo real

En una orografía accidentada, en los ramales del límite de la Sierra de Gredos, las distintas parcelas de viña salpican un paisaje lleno de bosque y cultivos. Las cepas de albillo real recuerdan el pasado de la zona de San Martín de Valdeiglesias donde, desde el siglo XVI, reina entre las blancas esta variedad. Los pequeños racimos de estas cepas de entre 30 y 70 años conducidas en vaso y con brotaciones cercanas al suelo encuentran en las condiciones del sur de Gredos el equilibrio perfecto para su desarrollo. El mesoclima de la finca Marañones, con un altitud de entre 750 y 850 metros sobre el nivel del mar, ofrecen una característica fresca y maduración a esta variedad.

## Elaboración cuidada

La vendimia se realizó en cajas de 12 kg, los racimos fueron recogidos de manera manual y la uva seleccionada llegó a bodega entera. Los racimos estuvieron en cámara frigorífica durante 24 horas. Tras el prensado, se realiza un desfangado natural a temperatura ambiente durante otras 24 horas. La fermentación se realizó con levaduras autóctonas y junto a las lias en barricas usadas y con tostados ligeros y medios de roble francés, con capacidades desde los 500 a los 700 litros. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Tras la crianza de 10 meses en las mismas barricas, se ensambló y embotelló en el verano de 2021.



# picarana

2020 VINTAGE

*Picarana 2020 is the expression of the albillo real with the mesoclimate of the Marañones estate. The natural aeration, the freshness and the orientation of the plots provide an outstanding balance in the vineyard. The vines are between 30 and 70 years old, trained in goblet and with a creeping growth habit, and yields are very low and limited to small clusters. The philosophy of respect in viticulture and winemaking shows the varietal character in an estate winemaking process. Floral sobriety. Complexity and texture of terroir. The profile of the albillo real in San Martín de Valdeiglesias. Delicate nuances, balance in maturation and a long, elegant finish.*

## **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.

## **Albillo Real vines**

In a rugged orography, in the branches of the border of the Sierra de Gredos, the different vineyard plots dot a landscape full of forest and crops. The albillo real vines recall the past of the San Martín de Valdeiglesias area where, since the 16th century, this variety has reigned among the white varieties. The small clusters of these 30 to 70 year old vines, trained in goblet vines and with budding close to the ground, find in the conditions of southern Gredos the perfect balance for their development. The mesoclimate of the Marañones estate, with an altitude of between 750 and 850 meters above sea level, offers a characteristic freshness and ripeness to this variety.

## **Careful winemaking**

The grapes were harvested in 12 kg boxes, the bunches were picked by hand and the selected grapes arrived at the winery whole. The bunches were kept in cold storage for 24 hours. After pressing, the grapes were naturally racked at room temperature for another 24 hours. Fermentation was carried out with indigenous yeasts and together with the lees in used barrels with light and medium toasting of French oak, with capacities ranging from 500 to 700 liters. For greater protection, the wine contains sulfites. After aging for 10 months in the same barrels, it was assembled and bottled in the summer of 2021. Contain sulfites.