

Marañones

AÑADA 2021



Marañones 2021 es un vino de finca con el 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 lenta 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 complejo pero de extraordinaria calidad

El otoño del año 2020 vino marcado por temperaturas suaves y por precipitaciones medias. Enero y febrero fueron meses especialmente fríos que vinieron acompañados del episodio climático Filomena. Los primeros llores de la vid se dieron a principios de abril y la brotación se produjo a mitad de mes. Mayo y junio se desarrollaron con temperaturas medias y precipitaciones superiores a la media; los trabajos en viña permitieron que la sanidad fuera correcta. La floración se produjo a mitad de junio y se dio un cuajado correcto. El verano fue seco y con temperaturas suaves salvo por una pequeña ola de calor a mediados de agosto. El desarrollo y maduración de la vid fue progresivo y la uva obtuvo una acidez ideal en el momento de su recogida. La vendimia comenzó el día 1 de septiembre y se alargó hasta el 29 del mismo mes, con una presencia intermitente de episodios de lluvias. En Gredos la añada del 2021 se recordará como una de las más favorables climatológicamente.

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 encontramos 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 2021 procede de la finca homónima situada en un alto dominante sobre el valle. La vendimia es manual en cajas de 12 kg. La uva seleccionada llegó a bodega y para su fermentación se usaron levaduras autóctonas. La elaboración tuvo lugar en tinos de roble francés y hormigón de entre 1.000 y 5.000 litros, haciendo pigeage. La posterior crianza fue de 12 meses en barricas usadas de roble francés de 500 litros y en foudres de 30 hectólitros. Este vino no ha sido sometido a procesos de estabilización, clarificación ni filtración. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se embotelló en la primavera de 2022.

Marañones

2021 VINTAGE



Marañones 2021 is an estate wine with the character of the mesoclimate and the three types of granite in Gredos: white granite, brown granite and pink granite. 50-70 year old goblet-trained Grenache vines grown in sandy soil reveal a unique identity for this blend of the estate's small plots. The altitude of over 800 meters favors a slow ripening of the grapes. This unique environment helps manage viticulture in a way that is extremely respectful of the environment. The ecosystem created brings a particular plurality to the wines. Pure expression of the Marañones estate. The mineral personality of granite. The vivacity of Grenache and the nobility of a historic soil. Texture, length and elegance.

A complex climatic year but of extraordinary quality

The autumn of 2020 was characterized by mild temperatures and average precipitation. January and February were particularly cold months, accompanied by the Filomena weather episode. Bud break occurred in early April. May and June were characterized by average temperatures and above average rainfall; however meticulous work in the vineyard ensured good health. Flowering occurred at the end of May with excellent fruit set. The summer was dry with mild temperatures except for a short heatwave in mid-August. The development and ripening of the vines was progressive and the grapes had ideal acidity at the time of picking. The harvest ran from September 1st-29th with intermittent episodes of rain that extended the harvest. In Gredos, the 2021 vintage will be remembered as one of the most favorable in terms of climate.

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 Hercynian granitic rocks, adamelites with megacrystals and torrallitic microaggregates. The small Garnacha vines that dot 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 provide an excellent opportunity for organic viticulture. This environmentally friendly philosophy creates an optimal balance in the estate's ecosystem and in the personality of the wines.

A unique Grenache

Marañones 2021 comes from the estate of the same name, located high above the valley. Hand-harvested in 12kg crates, the grapes were fermented with indigenous yeast and periodic pigeage in large French oak and concrete vats between 1,000 and 5,000 liters. Aged for 12 months in French oak of varying sizes from traditional barrels to large 30 hl Foudres. This wine has not undergone stabilization, clarification or filtration processes. For greater protection, the wine contains sulfites. It was bottled in the spring of 2022.