

picarana

AÑADA 2021



Picarana 2021 es la expresión más pura de la albillo real que representa el entorno de la finca Marañones. Una aireación natural, la frescura de la altitud y la orientación de las parcelas otorgan un equilibrio sobresaliente en la viña. Las cepas de entre 30 y 70 años conducidas en vaso ofrecen unos rendimientos muy escasos y limitados a pequeños racimos. La filosofía de respeto en viticultura 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.

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. La brotación se produjo a principios de abril. 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 finales de mayo 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, nocturna, fue corta y se dio a mediados de agosto. En Gredos la añada del 2021 se recordará como una de las más favorables climatológicamente.

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 dominado por los bosques 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 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, ofrece 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 en condiciones óptimas. Los racimos estuvieron en cámara frigorífica durante 24 horas. Tras el prensado, se realizó un desfango natural a temperatura ambiente durante otras 24 horas. La fermentación se realizó con levaduras autóctonas junto a sus lías en un foudre de roble francés de 1.200 litros. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Tras una crianza de 10 meses, se ensambló y embotelló en el verano de 2022.

picarana

2021 VINTAGE



Picarana 2021 is the purest expression of albillo real that represents the environment of the Marañones estate. Natural aeration, the freshness from the altitude and the orientation of the plots provide an outstanding balance in the vineyard. The goblet-trained vines are between 30 and 70 years old with very low yields limited to small clusters. The philosophy of respect in viticulture and winemaking shows the purest varietal character. Florality, complexity and texture of the terroir. The profile of the albillo real in San Martín de Valdeiglesias. Delicate nuances, balance in maturation and a long, elegant finish.

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, 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 nighttime harvest was short and took place in mid-August. In Gredos, the 2021 vintage will be remembered as one of the most favorable in terms of climate.

Albillo Real vines

In a rugged orography, nestled away in the trees that border the Sierra de Gredos, the different vineyard plots dot a landscape dominated by forests and crops. The albillo real vines recall the past of the San Martín de Valdeiglesias area where this variety has reigned among the white varieties since the 16th century. The small clusters of these goblet-trained vines, between 30 and 70 years old, find the perfect balance for their development in the conditions of southern Gredos. 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 processing

Hand-harvested in 12 kg crates and carefully transported to the winery's cold chamber to rest for 24 hours. After pressing, the grapes were naturally racked at room temperature for another 24 hours. Fermentation was carried out with indigenous yeasts on the lees in a 1,200-liter French oak foudre. For greater protection, the wine contains sulfites. After aging for 10 months, it was blended and bottled in the summer of 2022.