



peña caballera

AÑADA 2020

Peña Caballera 2020 es un vino que procede de la parcela homónima situada en lo más alto de la finca Marañones. La hectárea y media de cepas viejas de garnacha sobre suelos graníticos se elevan sobre el resto de viñas de San Martín de Valdeiglesias: a 850 metros de altitud y con una marcada orientación norte, las uvas maduran pausadamente adquiriendo la máxima complejidad. La filosofía de respeto en viticultura y elaboración logran la expresión plena de una viña excepcional. Frescura de la sierra de Gredos. Equilibrio del paisaje de Marañones. La identidad de una parcela extraordinaria. Floralidad y finura de la garnacha. Final delicado y elegante.

Una añada soñada

La del 2020 fue una gran añada climática en la zona; el invierno comenzó con un registro de precipitaciones menor del habitual. Las lluvias de la segunda parte de marzo y abril ralentizaron el arranque del ciclo de la planta. El desarrollo de la cepa fue muy rápido y supuso un esfuerzo extra de las labores de viticultura para mantener el equilibrio en las plantas. El verano fue muy seco y caluroso. Un agosto de lluvias intermitentes mitigó la falta de precipitaciones continuadas y facilitó el desarrollo final de las cepas. La vendimia de las variedades tintas para Peña Caballera se realizó en dos jornadas a principios del mes de septiembre.

La esencia de una parcela singular

Entre las ondulaciones de la orografía de San Martín, en la parte más alta de la finca Marañones, a 850 metros de altitud, se encuentra la parcela Peña Caballera. Las cepas de garnacha sobre suelo granítico con hasta 70 años de edad presiden un paisaje de diversidad vegetal entre encinas, olivos y endrinos o arañoses. El horizonte de la Sierra de Gredos al fondo preserva la frescura con la que madura la viña: con una marcada orientación norte y protegido por las montañas, la pausada evolución de la cepa en cada nuevo ciclo llena de complejidad a las uvas. Peña Caballera, de apenas una hectárea y media de extensión, se convierte en la máxima expresión de la garnacha del entorno.

Identidad de la parcela

La filosofía de respeto extremo en viticultura y elaboración identifica el perfil de Peña Caballera 2020. La vendimia se realizó en cajas de 12 kg, los racimos fueron recogidos de manera manual y la uva seleccionada llegó a bodega entera para empezar el proceso de elaboración con una maceración previa en frío. Las levaduras autóctonas de la propia parcela realizaron la fermentación alcohólica para mantener el carácter del viñedo. El lugar elegido para la elaboración fue un tino abierto de roble francés de 33 hl, haciendo pigeage. La posterior crianza fue de unos 12 meses en un foudre de roble francés de 1.500 litros. Este vino no fue sometido a procesos de estabilización, clarificación ni filtración. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. El embotellado tuvo lugar en la primavera de 2021.



peña caballera

2020 VINTAGE

Peña Caballera 2020 is a wine that comes from the plot to which it owes its name at the top of the Marañones estate. The hectare and a half of old Grenache vines grown in granitic soils rises above the rest of the San Martín de Valdeiglesias vineyards: at 850 meters above sea level, while its north-facing orientation allows the grapes to ripen slowly acquiring maximum complexity. The philosophy of respect in viticulture and winemaking achieves the full expression of an exceptional vineyard. Freshness of the Gredos mountain range. Balance of the Marañones landscape. The identity of an extraordinary plot. Florality and finesse of Grenache. Delicate and elegant finish.

A dream vintage

The 2020 vintage was a great year climatically in the area; the winter began with record low rainfall, which delayed the start of the plant life-cycle, while a rainy March and April facilitated rapid vine development, requiring extra effort to maintain balance in the vineyard. The summer was very dry and hot. Intermittent rains across August helped mitigate the lack of continuous rainfall and facilitated the final development of the vines. The red varieties for Peña Caballera were harvested in two days at the beginning of September.

The essence of a unique plot

The Peña Caballera plot is located in the undulating terrain of San Martín, in the highest part of the Marañones estate, at an altitude of 850 meters above sea level. Garnacha vines on granitic soil up to 70 years old preside over a landscape of plant diversity among holm oaks, olive trees and blackthorns. The horizon of the Sierra de Gredos in the background helps preserve freshness as the vines ripen: with a marked north-facing orientation and protected by the mountains, the slow evolution of the vine in each new cycle fills the grapes with complexity. Peña Caballera, barely a hectare and a half in size, becomes the maximum expression of the Garnacha grape in the area.

Identity of the plot

The philosophy of extreme respect in viticulture and winemaking defines the profile of Peña Caballera 2020. Hand-harvested in 12 kg crates, the whole bunches then undergo a pre-fermentation cold maceration. Fermented with periodic pigeage in open 33hl French oak vats with only indigenous yeasts from the plot itself and aged for 12-months in 1,500-liter French oak foudre. This wine has not undergone stabilization, clarification or filtration processes. For greater protection, the wine contains sulfites. Bottled in the spring of 2021.