

Marañones

PICARANA

AÑADA 2022



Marañones Picarana 2022 es la expresión más pura de la albillo real que representa el entorno de la finca Marañones. La frescura de la altitud, la orientación de las parcelas y los suelos de granito 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. Textura y sapidez, expresión de los suelos graníticos. El perfil de la albillo real en San Martín de Valdeiglesias. Matices delicados, equilibrio en maduración y un final largo y elegante.

Una añada climática extrema

Los últimos meses del 2021 fueron lluviosos y con temperaturas suaves. El 2022 arrancó de la misma manera; sin días de frío extremo, pero sin lluvias. La vid comenzó a llorar a finales de marzo por las altas temperaturas de la época, pero la viña no comenzó a brotar hasta finales de abril debido a las bajas precipitaciones primaverales. Mayo fue un mes especialmente atípico debido a las altas temperaturas registradas. La floración se produjo de manera generalizada a mitad de junio de manera rápida y con un cuajado correcto. El verano fue extremadamente seco y cálido con varias olas de calor que provocaron paradas vegetativas puntuales en las plantas más jóvenes. Estas características del ciclo permitieron que el estado sanitario se mantuviera perfecto con una maduración rápida en agosto. La vendimia arrancó el día 4 de agosto y se prolongó hasta el día 12 de agosto.

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 rememoran 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 frescura 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. La fermentación se realizó con levaduras autóctonas junto a sus lías en barricas de usadas de 228, 500 y 600 litros y foudres de 1200 y 1500 litros. Tras una crianza de 10 meses, el vino se ensambló y embotelló en el verano de 2023. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos.



O GRAN MEIN

CASTES BRANCAS · 2022

O Gran Mein Castes Brancas 2022 es la muestra de la identidad plurivarietal de Lugar de Mein y de su historia vitícola ligada al minifundismo de Ribeiro. Pequeñas parcelas de treixadura, godello, torrontés, albariño, loureira, caíño blanco y lado que se cuidan y elaboran de forma independiente tanto en viña como en bodega. Cada esencia se mantiene intacta hasta el final de la crianza. Con el ensamblaje, O Gran Mein Castes Brancas, representa la realidad de la historia del valle del Avia y la autenticidad de cada variedad. Aromas contenidos de cítricos y fruta fresca que se convierten en expresivos con tiempo de oxigenación. Complejidad llena de vida que rememora su origen.

La añada del calor

El año 2022 se recordará en España y precisamente en Ribeiro por las olas de calor y la sequía que se sucedieron a lo largo del verano. El invierno fue bastante seco, pero normal en cuanto a temperaturas. A finales de febrero, la tendencia cambió: los meses de marzo y abril fueron húmedos y fríos. Esto retrasó la brotación, pero conllevó un trabajo extra en cuanto a control de cubiertas vegetales durante varias jornadas con riesgo de helada. El mes de mayo fue atípico ya que se empezaron a encontrar temperaturas por encima de los 35° C y ausencia de lluvias. El verano, sobre todo el mes de julio y los primeros días de agosto, las temperaturas fueron extremadamente altas, llegando a superar los 40° C, durante varios días consecutivos. Pese a las condiciones extremas, la viña adaptó su desarrollo fisiológico a un año seco y cálido como el vivido. La vendimia de las variedades blancas arrancó el 30 de agosto y finalizó el 12 de septiembre.

Mein, un mosaico de variedades

El minifundismo ancestral del Ribeiro transforma el territorio en un entramado de identidades vitícolas singulares. Las distintas variedades se disponen en bancales alrededor del paraje de Mein ofreciendo una fragmentación del viñedo que se respeta en todo el proceso del vino. Ese cuidado individualizado de las parcelas consiste en la adaptación del equipo a la realidad vitícola de cada parte de viñedo. Bajo una filosofía ecológica, los trabajos se realizan diferenciando su varietal, su sistema de conducción, su exposición... O Gran Mein Castes Brancas es una muestra del valor que aporta el minifundismo gallego a la elaboración de grandes vinos.

Vinificaciones de colleiteiro

O Gran Mein Castes Brancas se elabora con las variedades locales del valle del Avia: treixadura, godello, albariño, torrontés, loureira, caíño blanco y lado. La uva se vendimia en cajas de 12 kg según momento de maduración, aplicando el estilo de colleiteiro. En bodega se realiza selección de racimo y luego prensado de racimo entero. Para las parcelas más pequeñas, el pisado es manual. Solo los primeros mostos serán parte de O Gran Mein tras una elaboración separada de cada variedad y cada parcela. El ensamblaje final representa las pequeñas parcelas entorno al Lugar de Mein, en el valle del Avia. Tras 12 meses de crianza en acero inoxidable, hormigón, roble y damajuana, el vino fue embotellado en otoño de 2023. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se realiza una crianza en botella de 12 meses antes de salir al mercado.

VIÑA MEIN EMILIO ROJO

OSSIAN

Añada 2022



Ossian 2022 representa un pequeño universo de parcelas únicas que custodian siglos de tradición vitícola en el entorno de las terrazas del Voltoya. Viñas de hasta 200 años de edad que guardan el testigo de la singularidad de su riqueza varietal y de una realidad casi extinta. Ossian es un legado histórico. Esta añada 2022 mantiene la elegancia, complejidad y frescura de un verdejo prefloxérico único. Un paisaje que conserva la realidad histórica del verdejo segoviano desde hace cientos de años. Diversidad genética escondida en cada viña. Delicadez sorprendente. Longitud en un final reposado con el que aparece de nuevo el carácter del verdejo auténtico.

Un año climático extremo

El último trimestre de 2021 fue lluvioso y de temperaturas suaves. El inicio del 2022 prosiguió el ritmo de los meses previos, apenas se dieron días de frío extremo y las lluvias fueron muy escasas. El lloro de la vid se inició a finales de marzo, pero la viña no brotó hasta finales de abril debido a las bajas precipitaciones primaverales. Mayo fue atípico, con altas temperaturas, lo que provocó un crecimiento fenológico rápido de la viña que acompañó una floración igualmente rápida a mitad del mes de junio con un cuajado correcto. El verano fue extremadamente seco y cálido, con distintas olas de calor, lo que causó momentos puntuales de estrés en algunas de las plantas más jóvenes. Estas características del ciclo también permitieron que el estado sanitario se mantuviera perfecto con una maduración rápida en el mes de agosto. La vendimia arrancó el día 1 de septiembre y se prolongó hasta el 28 del mismo mes.

Pequeñas viñas en las terrazas del Voltoya

Para la elaboración de Ossian se utilizan uvas originarias de una selección de parcelas que se extienden alrededor de las terrazas del Voltoya: Nieve, Aldeanueva del Codonal, Aldehuela del Codonal, Ochando, Melque de Cercos, Nava de la Asunción, Moraleja de Coca y Santiuste de San Juan Bautista. Los suelos marcan la diferencia radical de este entorno: las arenas y los cantos rodados impidieron la llegada de la filoxera. Un clima duro, de gélidos inviernos y calurosos veranos, caracterizan el desarrollo del verdejo auténtico. Las viñas plantadas siglos atrás guardan una diversidad genética única. Esta riqueza biológica aporta una complejidad mayor a la interpretación de cada parcela.

Vinificación por parcelas

Ossian es el resultado del ensamblaje de la vinificación individual de cada pequeña parcela. Una viticultura que respeta el carácter de las cepas de hasta 200 años. Las uvas se recogen en pequeñas cajas y tras un ligero prensado, el mosto se trasvasa a cubas y barricas de madera de entre 228 y 600 litros. Las levaduras autóctonas y la fermentación espontánea reflejan la pureza y la complejidad de estas uvas a lo largo de las siguientes semanas. Ossian 2022 fue ensamblado y embotellado en el verano de 2023 tras aproximadamente nueve meses de crianza sobre sus lías. Contiene sulfitos.

OSSIAN
VIDES Y VINOS



LANDUA

AIURRI

Añada 2022

Landua es la expresión de pequeñas parcelas de viñedo viejo de entre 50 y 80 años que nacen entre los municipios de la Sonsierra hasta Laguardia. La orografía, el origen y la diversidad del terruño que nace de la Sierra de Cantabria otorga un carácter diferenciador al viñedo. La búsqueda de la esencia de cada parcela y cada municipio acaba formando parte de un vino de ensamblaje tras la crianza. Aromas florales que persisten con el paso de tiempo.

Un año climático complejo

La añada 2022 comenzó con un invierno muy seco con escasas precipitaciones. La brotación fue temprana, se desarrolló de forma uniforme y sin incidencias. La primavera también fue especialmente seca y durante el verano tan solo se produjeron algunos episodios de lluvia pero que dejaron poca cantidad de agua. En el periodo estival se generaron varias olas de calor anómalas por su prolongación en el tiempo. Esta circunstancia favoreció que a nivel fitosanitario fuera una año positivo. En el manejo del viñedo, en ecológico, se apostó por cubiertas vegetales durante todo el ciclo en las parcelas con más vigor y se levantaron a principio de verano en aquellas viñas en las que la vegetación mostraba más debilidad. La vendimia se inició el 10 de septiembre.

Origen y biodiversidad clonal

La Sierra de Cantabria da cobijo a las pequeñas parcelas de viña vieja de las que se elabora Landua. La procedencia, la orientación del viñedo y la biodiversidad de biotipos aportan unas particularidades especiales. Viñedos mayoritariamente de tempranillo donde se intercalan algunas cepas de graciano, garnacha, variedades blancas y otras desconocidas. La heterogeneidad del suelo, franco-limosos con alto contenido en caliza, y el microclima contribuyen a una maduración característica de cada parcela. Junto con la práctica de una viticultura en ecológico se consigue un equilibrio extraordinario en la vid que permite atraer en cada botella la esencia de unos viñedos únicos.

Vinificación por parcelas

Landua es el resultado del ensamblaje del carácter del viñedo de Leza y de San Vicente de la Sonsierra. La elaboración por parcelas y municipios nos permite aumentar el conocimiento de cada viñedo. El mosto se movió por gravedad. Se vinifica con fermentaciones espontáneas, extracciones suaves y temperaturas muy controladas en tinas de roble francés y en depósitos de hormigón. Ha pasado una crianza de 12 meses en barricas de roble francés. Después del ensamblaje de municipios finalizó la crianza en depósitos de hormigón a lo largo de siete meses. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Se embotelló en la primavera de 2024.

AIURRI



PAGO DE CARRAOVEJAS

Añada 2023

Pago de Carraovejas 2023 es el reflejo de la finca; una interpretación precisa y profunda del paisaje del valle de Carraovejas. Pago de Carraovejas reproduce la esencia de un entorno privilegiado lleno de vida. Su perfil, estructurado y fluido, revela una complejidad armónica en la que conviven fruta fresca, recuerdos florales y sutiles puntos especiados. La frescura es el foco del vino, que equilibra su volumen con una textura sedosa y envolvente. El ensamblaje de las tres variedades que arraigan en la finca esta añada 2023 es: tinto fino 94%, cabernet sauvignon 3% y merlot 3%. Una expresión fiel de las más de cien parcelas que se reparten por el valle de Carraovejas, con sus distintas texturas de suelos, altitudes, orientaciones y su viticultura adaptada. Pago de Carraovejas es la filosofía que mueve el proyecto: recoger el testigo de una finca única y trabajar para dejarla mejor para los que vendrán.

Ciclo irregular

El ciclo del 2023 comenzó con un invierno no especialmente frío con pocos días con temperaturas bajo cero. A principios de abril cuando la savia empezaba a moverse, se registraron temperaturas negativas que afectaron al desarrollo de alguna yema muy puntual en alguna zona en particular. Finalmente la brotación se produjo con normalidad a mediados de abril, siguiendo un ciclo fenológico sin incidencias. El verano fue seco y caluroso con temperaturas medias durante julio y con una ola de calor a finales de agosto. Septiembre comenzó con lluvias torrenciales los días 3 y 4. La vendimia empezó con días inciertos con alguna precipitación para dar paso a jornadas con temperaturas extremas de 30 grados durante varias horas a lo largo del día. La recogida comenzó el 16 de septiembre con la variedad merlot y finalizó el 9 de octubre con el cabernet sauvignon.

Carácter único

Pago de Carraovejas 2023 es la interpretación de la finca de Carraovejas: más de cien parcelas repartidas por las laderas del valle y el páramo. Un entorno en el que la amplia biodiversidad y el respeto de la viticultura ecológica han conseguido un paisaje único. En la superficie, sus suelos terciarios de margas calizas, arcillas y afloramientos de arenisca obligan a las cepas a autorregularse y dar lo mejor de sí mismas. Parcelas que confluyen en una orografía marcada por su singular mesoclima. Laderas orientadas al sur y al norte, cada una con su propia personalidad, crean el perfil del valle de Carraovejas.

Elaboración minuciosa por parcelas

La uva de Pago de Carraovejas 2023 se recogió a mano tras una primera selección de racimos en la propia viña. Posteriormente, en bodega, se realizó una doble selección: de racimos y de bayas. El trasiego del mosto por gravedad, realizado de una forma minuciosa, permite respetar al máximo la materia prima. Durante el proceso de fermentación se utilizaron levaduras y bacterias lácticas autóctonas de nuestra finca. El vino se afinó en barricas de 225 y 600 litros de roble francés y americano durante 12 meses. Todo el proceso estuvo marcado por la precisión y el cuidado en cada detalle. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. Finalmente se clarificó con clara de huevo natural y se embotelló en la primavera de 2025.



MILSETENTAYSEIS

TINTO

AÑADA 2021

Milsetentayseis Tinto es la identidad propia del entorno singular de Fuentenebro. Entre valles, peñas y hoyadas crece un viñedo ancestral que eleva la viticultura entre los 920 y los 1.100 metros de altitud. Gran variabilidad de suelos donde prima la textura franco arcillosa con un alto componente férrico que dota a las parcelas de un intenso color rojizo. Los restos de las antiguas explotaciones mineras de Aguacae conviven con la actividad vitivinícola aportando una gran riqueza mineral. Frescura y elegancia. El compromiso por expresar la personalidad extraordinaria de su origen.

Una añada climática equilibrada

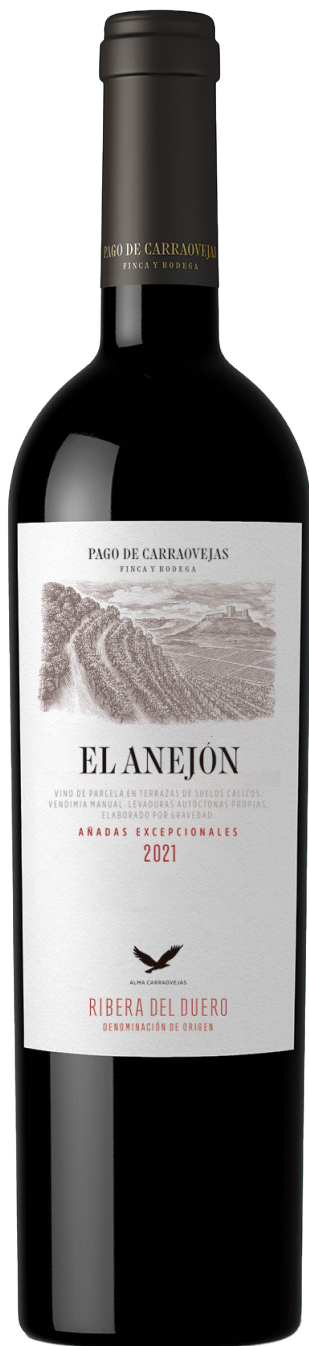
La añada 2021 se caracterizó por un invierno de abundantes precipitaciones que favorecieron el desarrollo vegetativo de la planta. La nieve acumulada por el paso de Filomena propició un aumento de las reservas hídricas de la viña. El manejo en ecológico y las técnicas culturales utilizadas en la viña permitieron un crecimiento homogéneo de las cepas. La brotación se produjo durante el mes de abril sin incidencias climatológicas ni de sanidad vegetal. La ausencia de lluvias durante el verano con temperaturas suaves permitió un óptimo control sanitario del viñedo. Se obtuvieron rendimientos muy buenos en la viña con una elevada calidad en la uva. La vendimia se desarrolló entre el 22 de septiembre y el 15 de octubre.

Viñedo de altura y riqueza varietal

Las pequeñas parcelas de Milsetentayseis se enclavan en una de las zonas más singulares de la Ribera del Duero: Fuentenebro. Un viñedo ancestral que ha trascendido a los años y que descubre un pasado de una riqueza varietal extraordinaria que se busca preservar y visibilizar. La biodiversidad, el mesoclima del entorno y la altitud, entre los 920 y los 1.100 metros, marca el carácter de las variedades que se cultivan y que expresan su potencial en situaciones límite. En este entorno encontramos el rojo intenso de las arcillas que junto con los fragmentos de feldespato, cuarzo y mica otorgan a la viña una identidad propia muy marcada. Esta filosofía de respeto con el entorno nos permite realizar el trabajo orgánico en viticultura.

Una elaboración minuciosa

La uva de Milsetentayseis Tinto 2021 fue recolectada manualmente tras una primera selección exhaustiva de racimos en cada parcela. Posteriormente, en bodega, se realiza una doble selección: de racimo y de baya. Para respetar al máximo la materia prima el mosto se elabora por gravedad. Cada pequeña parcela se vinifica por separado lo que nos posibilita potenciar la máxima expresión de cada viña y suelo. En bodega se cuenta con diferentes formatos para llevar a cabo estas microvinificaciones: pequeñas tinas de madera, depósitos de hormigón e inoxidable e, incluso, ánforas de barro. Milsetentayseis Tinto ha pasado dieciocho meses de crianza en barricas y foudres de roble francés y doce meses de crianza en botella antes de salir al mercado. Finalmente, ha sido clarificado con clara de huevo natural ecológico. El vino, para una mayor protección, contiene sulfitos. Fue embotellado a finales de la primavera de 2023.



EL ANEJÓN

Añada 2021

La añada 2021 de El Anejón transmite la singularidad de las terrazas que dan la bienvenida al valle de Carraovejas desde su vertiente oeste. En su elaboración encontramos las tres variedades plantadas en la finca: 92% de tinto fino, 5% de cabernet sauvignon y 3% de merlot. El Anejón destaca por su carácter delicado e intenso. Elaborado únicamente en añadas excepcionales. Terrazas con la mirada fija al castillo de Peñafiel que configuran un anfiteatro de personalidad única. Aromáticas que impregnan cada bancal de la ladera. Boca infinita que susurra que este vino nace de un ecosistema inédito.

Añada excepcional

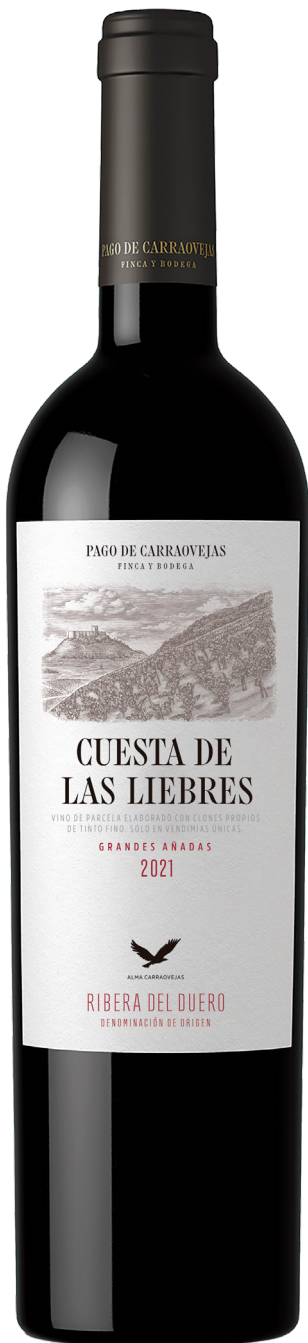
La añada del 2021 se caracterizó por un invierno marcado por las elevadas precipitaciones lo que favoreció el equilibrio vegetativo del viñedo, desarrollándose de forma homogénea. La viña se trabajó con cubiertas vegetales espontáneas y sembradas lo que ayudó a controlar el vigor de las cepas. La brotación se produjo a finales del mes de abril sin incidencias climatológicas ni sanitarias. La viña no encontró interferencias en el desarrollo y la evolución de las yemas por lo que se obtuvieron rendimientos muy buenos que se fueron equilibrando gracias a la técnica del aclareo. El 22 de septiembre se vendimió la variedad merlot de la parcela; el 29 de septiembre se recogió el tinto fino; y el 14 de octubre se vendimió el cabernet sauvignon de la parcela, el último día de la vendimia en la finca.

La personalidad de la parcela

Las terrazas de la parcela de El Anejón dan la bienvenida al valle de Carraovejas. Su relieve en desnivel la convierte en un anfiteatro natural frente a las privilegiadas vistas al castillo de Peñafiel. Es una de las primeras parcelas en bancales de la Ribera del Duero y uno de los escasos ejemplos de viña en terraza en toda la denominación de origen. El suelo de sus gradas es de textura franco-caliza muy compacta y austera. La presencia de las tres variedades clásicas de la finca, tinto fino con un pequeño porcentaje de cabernet sauvignon y merlot, le otorgan un carácter diferencial a esta parcela de 9,43 ha. Su orientación, mayoritariamente oeste, pero con gran exposición gracias a la pendiente, marcan un entorno singular.

Cuidado, mimo y tiempo

Después de un exhaustivo seguimiento durante el ciclo de maduración y tras una primera selección en el viñedo, la vendimia se realiza de forma manual en pequeñas cajas. Los racimos pasan por cámara de frío y mesa de selección donde se escoge con mimo cada uva. Se realiza una doble selección: tras la revisión de todos los racimos y el despalillado, se controla también la entrada de cada baya de forma manual. La fermentación en pequeñas tinajas de roble francés busca realzar las singularidades propias del terruño. Las fermentaciones alcohólica y maloláctica se hacen de forma espontánea. El paso del vino a barricas nuevas de roble francés de 600 litros de grano extrafino se hace por gravedad. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. La añada 2021 de El Anejón fue embotellada en la primavera de 2023.



CUESTA DE LAS LIEBRES

Añada 2021

Cuesta de las Liebres transmite el carácter único de la ladera de la que procede. Una viña excepcional con pendiente por encima del 30% de desnivel que requiere una viticultura extrema. Las cepas de tinto fino de Cuesta de las Liebres crecen conducidas en vaso vertical, arropadas por el pinar que las protege desde la parte alta de la parcela. La estructura y enorme complejidad de este vino es el reflejo del firme compromiso de Pago de Carraovejas con la naturaleza, con el terruño y con la historia del entorno. La expresión de una viña precisa y pura. Elaborado solo en vendimias únicas. Nuestra viticultura asume un reto; un relato en igualdad entre el ser humano y la naturaleza. Un vino radical, de raíz. Potente y muy persistente. Un vino auténtico.

Añada excepcional

La añada del 2021 se caracterizó por un invierno marcado por las elevadas precipitaciones lo que favoreció el equilibrio vegetativo del viñedo, desarrollándose de forma homogénea. La viña se trabajó con cubiertas vegetales espontáneas y sembradas lo que ayudó a controlar el vigor de las cepas. La brotación se produjo a finales del mes de abril sin incidencias climatológicas ni sanitarias. La viña no encontró interferencias en el desarrollo y la evolución de las yemas por lo que se obtuvieron rendimientos muy buenos que se fueron equilibrando gracias a la técnica del aclareo. La parcela de la Cuesta de las Liebres fue vendimiada el 24 de septiembre de 2021.

Una viña singular

El viñedo de la Cuesta de las Liebres se asienta sobre una pendiente que supera el 30% de desnivel llena de una rica biodiversidad. Son 3,19 ha de tinto fino plantadas en 1994. Las vides lindan en la parte alta con un pinar en el que conviven diversas especies autóctonas de flora y fauna. Las sales calcáreas de tono blanquecino asoman en un terruño de marga caliza. Las cepas se conducen mediante poda de respeto y protegiendo los flujos de savia en un sistema de vaso vertical. Esta conducción elegida aprovecha la pendiente para conseguir la mayor homogeneidad en la maduración. Un gran paraje donde el tinto fino muestra su expresión más pura.

El carácter de un pequeño reducto

La uva de la Cuesta de las Liebres fue recolectada a mano después de un seguimiento exhaustivo durante su ciclo de maduración y tras una primera selección en viñedo. Se trasladó en pequeñas cajas hasta bodega, donde pasó por cámara de frío y doble mesa de selección: tras un primer control de racimos enteros, tras el despallado se realiza una segunda selección manual de bayas. El mosto se movió por gravedad y las fermentaciones alcohólica y maloláctica se llevaron a cabo en pequeñas tinajas de madera. Para marcar la personalidad del terruño, las fermentaciones se realizan de forma espontánea, con control absoluto de la uva y el mosto en cada momento del proceso. El vino permaneció 24 meses en barricas nuevas de 225 litros de roble francés de grano extrafino. Para una mayor protección el vino contiene sulfitos. La añada 2021 se embotelló en la primavera de 2024.