



## marañones 2018

**Nombre:** nombre de la zona donde se sitúan la mayor parte de nuestros viñedos. El origen del nombre del paraje guarda relación con el arbusto llamado endrino “arañón”.

**Suelo:** Uva seleccionada procedente del paraje Maraños. Viñedo de 50 a 70 años. Suelo granítico. Textura limo-arenosa. Profundidad de suelo de 50 a 100 cm. Altitud entre 750 y 850 m. Orientación Norte.

**Características:** Vino de paraje, viñedo llevado en ecológico. Vendimia manual en cajas de 12 Kg. Uva seleccionada entera 100%. Maceración prefermentativa en frío. Levadura autóctona. Fermentación en tinos de roble francés de 33 hl, haciendo pigeage y pisando con los pies. Crianza de 12 meses en barricas usadas de roble francés de 500 litros y en foudres de 30 hl. No sometido a procesos de estabilización, clarificación ni filtración.

**Varietal:** Garnacha.

**Fecha de vendimia:** Del 16 al 21 de septiembre de 2018.

**Cosecha:** Undécimo año.

**Botellas:** 10.200 botellas y 18 magnum.