



PICARANA

BODEGA MARAÑONES

ESPAGNE, MADRID, VALDEIGLESIAS

La Bodega Marañones est située dans l'appellation Vins de Madrid, dans la sous-zone de San Martin de Valdeiglesias, au confluent de la Sierra de Gredos et des montagnes de Guadarrama. Nous sommes sous climat méditerranéen; les étés chauds et des hivers longs et froids sont ici tempérés par les montagnes. En raison de l'altitude (650m à 850m), la zone de San Martin a de grandes différences entre les températures diurnes et nocturnes. Ces collines et ces pentes sont continuellement venteuses, ce qui protège le vignoble des maladies fongiques. Fondé en 2008 par le jeune Fernando Garcia, fervent amateur de vins naturels, influencé par le mouvement biodynamique de la Loire et membre du regroupement Chicos del Terruar.

[Découvrez le vignoble Bodega Marañones](#)

DANS LA VIGNE

Culture: Biologique

Superficie totale: 24 hectares

Sol: granite et schistes

Encépagement: albillo - vignes de 30 à 70 ans

Rendement: 10-20 hl/ha

Vendange: manuelle

DANS LE CHAI

Vinification: Pré-fermentation à froid (12 à 20 h), fermentation sur lies fines, levures indigènes

Méthode de fabrication:

SO2 : dose minimum

Élevage: Barriques de 500, 600 et 700 L, neuves et usagées, pendant 10 mois. Non-filtré.

MODE D'EMPLOI

Service: 8-10°C

Potentiel de garde: 7-8 ans

Notes de dégustation: Difficile de ne pas être intrigué par le cépage albillo! Le vin possède volume, fraîcheur et une allonge marquée par le miel, la pomme et la poire mûre. Un vin avec du sérieux et de l'élégance avec un potentiel gastronomique énorme

La QV
5679 rue Fullum
Montréal (QC) H2G 2H6

info@laqv.ca