

Espagne
Madrid



Marañones 2017

Couleur rubis. Nez agréable sur des notes de fruits rouges et prune noire, des notes florales, de pivoine et d'épices douces. Une bouche toute en finesse sur un fruit délicat et longiligne. Une belle texture avec une sensation de croquer dans un fruit charnu tout en conservant la longueur, la finesse, et le caractère floral de cette cuvée.

Informations Techniques

Cépages	100% Grenache
Appellation	DO Vinos de Madrid
Altitude	entre 750 et 850 m
Vignobles	3 parcelles (2 Ha) à flanc de coteau, Olivos, La Ladera et Peña Baja, Exposés Nord.
Climat	Continental
Irrigation	Non
Age des vignes	entre 50 et 70 ans
Densité de plantation	envrion 2 000 pieds pas Ha
Rendements	20 à 30 Hl / Ha
Sol	Granite détritique
Culture	peu interventionniste
Vinification	Vendange entière, macération préfermentaire pendant 12-20 heures. Fermentation avec levures indigènes en foudres de 33 Hl. Pigeage et foulage au pied. Malolactique en barrique.
Elevage	12 mois sur lies dans des barriques de 500 litres. Vin non collé, non filtré.
Alcool	14,00%
Sucre Résiduel	< 3 g/l
Durée de garde	5 à 10 ans
T° de service	16 - 18°C
Production	7 200 bouteilles, 54 magnums

M
A
R
A
Ñ
O
N
E
S



Sélection Olivier Poussier

« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr



Madrid

La région viticole "Vinos de Madrid" est située dans la partie sud de la province de Madrid. Elle est divisée en trois sous-régions : Arganda, Navacarnero et San Martin. La viticulture remonte à l'Empire romain et on possède des documents qui mentionnent l'existence du vignoble au 13ème siècle. C'est en 1990 que la région devint une DO. Les vignobles sont situés entre 500 et 850 mètres d'altitude. La région d'Arganda concentre 50% du vignoble de la DO, San Martin 35% et Navacarnero 15%. Le climat est typiquement continental avec des hivers froids et des étés chauds. La pluviométrie varie entre 450 et 650 mm par an suivant les régions. Les principaux cépages sont : albillo, airén, malvar, macabeu, viura, moscatel, perellada et torrontés pour les blancs, et grenache, cabernet sauvignon, syrah, tempranillo et merlot pour les rouges.

Bodegas Maraños

La bodega Maraños, créée en 2008 par Fernando Garcia, fait partie de la DO (l'équivalent de nos AOC en France) de Madrid. Elle se situe à 70 kms à l'ouest de Madrid dans le sous district de San Martin de Valdeiglesias entre Tolède et Avila et à la confluence de la Sierra de Gredos et la Sierra de Guadarrama. La région est particulièrement vallonnée avec de nombreuses vallées alluviales. Le climat est méditerranéen. Les étés sont chauds, les hivers froids et longs. Les précipitations moyennes annuelles sont de 650 mm par an et la pluie tombe principalement en automne et au printemps. Les vignobles du domaine se situent entre 650 et 850 mètres d'altitude sur les versants nord et l'amplitude de température entre le jour et la nuit est importante. Les vignobles sur coteaux sont particulièrement bien ventilés, ce qui réduit considérablement les maladies cryptogamiques (mildiou, oïdium).

C'est donc un terroir particulièrement bien adapté à la culture de la vigne. Les principales variétés sont la Grenache Rouge et l'Albillo Real (blanc) qui proviennent de sélections massales locales. La Grenache, dans cette région a une palette aromatique très florale, beaucoup d'élégance et de délicatesse. Les acidités sont bien marquées et le vin possède beaucoup de minéralité. Les rendements moyens sont entre 20 et 30 hectolitres par hectare. Chaque parcelle est travaillée séparément et toutes les fermentations se font en levures indigènes. Les blancs subissent une macération pré-fermentaire et sont pressés très légèrement. Après un débourage naturel de 24 heures, les vins sont élevés sur lies fines dans des fûts de chêne français de 500 à 700 litres pendant 8 à 12 mois. Les rouges sont principalement fermentés en vendange entière dans des foudres de chêne français de 30 à 45 hectolitres. Macération délicate, pigeage, fermentation à basse température en levures indigènes et fermentation malo-lactique en foudres sont les principales caractéristiques de la vinification des rouges au domaine.



« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email contact@transandine.fr Site www.transandine.fr