

30.000 Maravedies (2017)

IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Marañones
Nombre	30.000 Maravedies
Año	2017
Uvas	Garnacha (90 %) Morenillo (10 %)
Ubicación	España > Madrid > Vinos de Madrid
Categoría	Vino Tinto
Precio	11,50 €



BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne
Color	Rojo Oscuro

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	14.00 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre	Fermentación en tinos de madera de 3.000 a 4.500 litros y en depósitos de acero inoxidable. Levadura autóctona. 90% uva entera y 10% uva despalillada. Fermentación maloláctica natural. Crianza con sus propias lías en foudres y tinos de madera de roble francés de 2.500 a 11.500 litros durante 8 meses. Crianza del ensamblaje durante 2 meses.
-------------	--

VIÑEDO

Viticultura	Vendimia manual en cajas de 12 Kg. Todas ellas con edades entre 30 y 70 años y cultivadas siguiendo los parámetros de la agricultura ecológica. Rendimiento de 3.500 a 4.000 Kg. por ha. Racimos pequeños
Tierra	Procedente de distintas parcelas: Dehesa, Vista Alegre, Manzanillo y Marañones. Suelo granítico muy y meteorizado. Textura arenosa. Suelos frescos, profundos y ricos en materia orgánica. Altitud entre 650 y 850 mt.



30.000 Maravedies (2017)

COMENTARIO

Comentario Del vino 30.000 Maravedies 2017 se han embotellado unas 30.000 botellas.

Este vino tinto de Madrid debe su nombre a que Treinta Mil Maravedies fue el precio que pagó Don Álvaro de Luna por la compra del Señorío de San Martín de Valdeiglesias a los frailes del Convento de Santa María.

CATAS (1)

Fecha 19 de febrero de 2020

Catador Curso De Cata

Puntuación 81.0

Platos Aperitivos y entrantes a base de ibéricos, embutidos y jamón.

Notas Una de las dos botellas abiertas para la cata estaba afectado por TCA o Tricloroanisol (corcho), olor que nos recuerda a moho, a tierra mojada con hojas en descomposición, podredumbre, cartón mojado a fango.

Vistal Color rojo rubi clarito, con ribete granatosos casi transparente. Capa baja. Limpio y brillante. Algo glicérico.

Olfato En nariz se presenta con una intensidad aromática media, con presencia de interesantes notas minerales que sobresalen sobre las de fruta roja madura (cerezas, arándanos y guindas) . Con recuerdos de fresa y balsámicos.

Boca Ataque suave, fresca, con matices dulces, dando la sensación de estar cantando un vino rosado. Buena acidez y agradables taninos maduros. Persistencia: 2
La impresión final es que se trata de un vino flojito.

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
19/2/20	Consumido	11,5 €	Curso Cata de vinos
19/2/20	Consumido	11,5 €	Curso Cata de vinos