

## Alma Carraovejas dará continuidad a Bodega Marañones

- *La bodega, situada a los pies de la Sierra de Gredos, pasa a formar parte de Alma Carraovejas y se convierte en su sexto proyecto vitivinícola*
- *Pese a su juventud, Bodega Marañones ha sido pionera en la zona elaborando vinos de calidad y se ha posicionado como un referente nacional e internacional de la zona de Gredos, concretamente en la DO Vinos de Madrid*

**San Martín de Valdeiglesias, 12 de agosto de 2021.** – Alma Carraovejas dará continuidad a Bodega Marañones, proyecto vitivinícola de referencia tanto en la Denominación de Origen Vinos de Madrid como en toda la zona de Gredos. Marañones tiene un amplio reconocimiento por la calidad de sus vinos en España e internacionalmente. El equipo liderado por Pedro Ruiz Aragoneses pasará a tomar las riendas de este proyecto singular localizado en San Martín de Valdeiglesias y al que también seguirá ligado el propietario y fundador, José Fernando Cornejo.

El equipo que venía trabajando de forma regular en Bodega Marañones continuará en Alma Carraovejas. Un equipo que desde el nacimiento del proyecto ha luchado por poner el foco en esta zona de Gredos con José Fernando Cornejo a la cabeza. Gracias a una intensa labor de recuperación de viñas antiguas y a una apuesta decidida por la calidad de sus vinos, Marañones se ha convertido en pionera y estandarte de una región histórica como es Gredos. Un esfuerzo decidido por rescatar este entorno genuino que ya ha cosechado grandes logros pese a la relativa juventud de la bodega.

### Honestidad con el paisaje

El paisaje y la viña de Bodega Marañones se ubica en la confluencia de las sierras de Gredos y Guadarrama y crece sobre un suelo granítico que conforma un mosaico de viñedos de excepcional riqueza paisajística y enológica. La extraordinaria belleza de la finca Marañones se enmarca en una zona vitivinícola de un patrimonio como pocos podemos encontrar en la península en los que la garnacha, el albillo real y otras variedades autóctonas son las protagonistas.

Sus parajes se sitúan entre los 650 y 850 metros de altitud; la combinación de geología, clima y suelos proporciona unas condiciones únicas para el cultivo de la vid. Bodega Marañones ha entendido el paisaje como un patrimonio desde sus inicios y lo ha integrado de manera magistral en sus vinos como un factor determinante.

Pedro Ruiz ha destacado que *“la filosofía de máximo respeto por la viña, la honestidad con el paisaje, con su cultura, con sus gentes y la devoción por el entorno han sido determinantes a la hora de tomar esta decisión. Marañones es un proyecto que, como todos los que forman Alma, trasciende y comparte nuestra visión de crear experiencias inolvidables en torno al vino, apostando por proyectos singulares en busca de un propósito superior, con el compromiso de construir un legado único”*.



ALMA CARRAOVEJAS

## Perpetuar un legado único

Tanto Pedro como su equipo siguen empeñados en rescatar y recuperar proyectos originales y emocionantes por toda la geografía española con el objetivo de crear un legado único. El objetivo de Alma será dar continuidad a esa filosofía que va “más allá del vino” y que motivó la creación de Bodega Marañones; aportando toda la experiencia y el bagaje cosechado por un equipo presente ya en cinco denominaciones de origen y que supera las 200 personas. Bodega Marañones se convierte así en el sexto proyecto vitivinícola de Alma junto a Pago de Carraovejas, Ossian, Milsetentayseis, Viña Meín – Emilio Rojo y Aiurri, a los que hay que sumar la importadora de vinos singulares SV Wines, la Fundación Cultura Líquida y el recientemente premiado con estrella Michelin Restaurante Ambivium.

## Sobre Alma Carraovejas

Alma Carraovejas es el concepto que engloba diferentes proyectos vitivinícolas: Pago de Carraovejas, Ossian Vides y Vinos, Viña Meín – Emilio Rojo, Milsetentayseis, Aiurri, SV Wines y Restaurante Ambivium, entre otros nuevos proyectos. Alma Carraovejas aspira a ser reconocida como uno de los referentes españoles en el mundo por la calidad y variedad de sus vinos y por su cuidada propuesta gastronómica.

## Para más información:

Departamento de Comunicación Alma Carraovejas

David Villafruela | Director de Comunicación

- Mail: [comunicacion@almacarraovejas.com](mailto:comunicacion@almacarraovejas.com)
- Tlf.: 983 878 020 – M.:+34 629 952 864
- <https://www.almacarraovejas.com/sala-de-prensa/>