

LA CHANIN 2017

Zona: Cebreros – Gredos – Ávila

Variedad: Albillo Real

Viñedo: Situado en Valdemelendo.

Altitud: 780 metros

Extensión: 0.6 hectáreas

Suelo: Granítico. El suelo del viñedo es ácido (pH 5,5 a 7), con bajos niveles de materia orgánica, procede de la desintegración natural de la roca metamórfica. Es de textura arenosa.

Edad: Aproximadamente 75 años.

Producción total: 250 kg

Clima: De forma general, el clima en Cebreros es continental acusado. Inviernos muy fríos con temperaturas que llegan a los 10° bajo cero y veranos muy calurosos con temperaturas superiores a 40°, y gran contraste de temperatura entre la noche y el día, lo que produce un gran estrés en la planta.

El 2017 fue un año tremendamente seco con gran escasez de precipitaciones. También se produjeron diferentes tormentas de granizo que arrasaron algunas zonas enteras, y otras quedaron dañadas parcialmente, como es el caso de la viña con la que se elabora este vino.

Viticultura: Respetuosa con el medio ambiente. Laboreo tradicional como se hacía antiguamente. No se utilizan herbicidas.

Vendimia: Se vendimia manualmente las uvas - en familia- el 29 de Julio de 2017, en cajas de 20 kg.

Elaboración: Se despalilla y estruja la uva y se encuba con el hollejo en un depósito de acero inoxidable. Maceración pelicular

LA CHANIN



"Las personas van y vienen, lo que perdura es la tierra"



Albillo Real - Sierra de Gredos - 2017
Embotellado por RE. AV-6145 para Silvia y Kike con K - Contiene sulfitos - 11.5% Vol - 75cl - chatoganan.es

durante aproximadamente tres semanas para conseguir un "vino naranja".

Fermentación espontánea con levaduras Cebrereñas.

Finalizada la fermentación, se descuba y prensa el 16 de agosto. Prensado con prensa manual y ejerciendo muy poca presión para no romper las pepitas. No ha tenido ningún trasiego. Trabajo de lías durante 5 meses. No ha sido sulfitado, ni clarificado o ni filtrado.

Se embotella el 10 de marzo de 2018. Etiquetado y lacrado a mano.

Ningún proceso físico y/o químico.

Nota de cata: Vino sincero sin artificios hecho para abrir, beber y DISFRUTAR ☺

La chanin recomienda: ponme a una temperatura adecuada de unos 10 o 12 grados, y sírveme en una buena copa (copa perruna no, por favor ☺).

Observa un color amarillo anaranjado, percibe la fruta de hueso almibarada, las flores blancas, la salvia, y una parte del sol de Cebreros.

Abre tu boca y deja que se llene con un gran volumen de fruta, y que salives con su refrescante acidez natural.

Contacto: Silvia y Kike con K

<http://chatoganan.es/contacto/>