

La Payana 2019

Zona: Cebreros – Gredos – Ávila

Variedad: Garnacha

Viñedo: Situado en una zona de Cebreros llamada La Payana (camino del bosque)

Altitud: 750 metros

Extensión: 1 hectárea

Suelo: Granítico

Edad: Más de 95 años.

Producción total: 900 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 2019 fue un año de escasas precipitaciones a lo largo del todo el ciclo lo que propició una merma en la producción y un retraso en la vendimia.

Viticultura: Orgánica. Respetuosa con el medio ambiente. Laboreo tradicional como se hacía antiguamente. No se mecaniza ningún proceso. No se utilizan herbicidas, insecticidas ni pesticidas. Fertilización con abono orgánico.

Vendimia: Vendimia manual de las uvas -en familia- el 7 de septiembre de 2019, en cajas de 20Kg.

Elaboración: Pisado con los pies. 20-30% de raspón. Fermentación espontánea con levaduras Cebrereñas.

Finalizada la fermentación, se descubó y prensó el 28 de septiembre.

Tras un prensado muy liviano, el vino se introdujo en barricas de 225l de roble francés usadas. No ha tenido trasiegos, ni clarificado ni filtrado. Se



embotelló el 7 de febrero de 2021. Etiquetado y lacrado a mano.

Ningún proceso físico y/o químico. Tan solo una mínima dosis de sulfuroso.

Producción: 550 botellas

Análisis químico:

PH: 3,24

Alcohol (% vol): 15,25

Ácido tartárico (g/l): 7,2

Acidez volátil (g/l): 0,74

Ácido málico (g/l): 0,47

Sulfuroso libre (mg/l): < 5

Sulfuroso total (mg/l): <20

Glucosa/Fructosa (g/l): 3

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

Se recomienda: dejar que respire un poco pues lleva mucho tiempo encerrado en la botella. Servir a una temperatura adecuada de unos 15 o 16 grados, y en una buena copa (copa perruna no, por favor ☺)

Disfruta de un color rojo brillante, huele los frutillos del bosque, los anises, las hierbas aromáticas como el hinojo, la hierbabuena o el eneldo, piensa en un paseo por el campo. **Payanízate!!!**

Contacto: [Silvia](#) y [Kike con K](#)

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