

KISU 2017

Zona: Gredos – Ávila

Variedad: Garnacha

Altitud: 1025 metros

Extensión: 0.5 hectáreas

Suelo: Granítico

Edad: 60 años.

Producción total: 500 kg

Clima: De forma general, el clima en Gredos 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 de escasísimas precipitaciones a lo largo del todo el ciclo lo que propició una merma en la producción importante, con menos bayas y más pequeñas, pero con una gran concentración de sustancias polifenólicas. La ausencia de lluvias adelantó la vendimia 3 semanas con respecto al año anterior y permitió un estado sanitario perfecto, sin ataques de mildiu ni oídio y, por ello, apenas hubo que realizar tratamientos.

Viticultura: Orgánica. Respetuosa con el medio ambiente. Laboreo con tractor. Fertilización con abono orgánico.

Vendimia: Vendimia manual el 11 de septiembre de 2017, en cajas de 20Kg.

Elaboración: Pisado con los pies. 15% de raspón. Fermentación espontánea con levaduras Cebrereñas.

Antes de finalizar la fermentación, y con el objetivo de hacer un vino **abocado** (típico de la zona de Gredos) se descubó y prensó el 24 de septiembre.

La idea era recoger la uva en su estado de madurez adecuado e intentar que las levaduras



no remataran la fermentación privándolas del oxígeno que necesitan para su multiplicación. De esta forma se ha conseguido un vino con un poco de azúcar residual, conservando la acidez, la mineralidad y la complejidad al haberse realizado la vendimia en el momento adecuado y no esperando a que acumulase azúcar en la planta.

Tras un prensado muy liviano, el vino se introdujo en barrica de 225l de roble francés usada. No ha tenido trasiegos, ni clarificado ni filtrado. Se embotelló el 25 de agosto de 2018. Etiquetado y lacrado a mano.

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

Análisis químico:

PH: 3,42

Alcohol (% vol): 15,1

Ácido tartárico (g/l): 7,11

Acidez volátil (g/l): 0,68

Ácido málico (g/l): 0,5

Sulfuroso libre (mg/l): 10

Sulfuroso total (mg/l): 36

Glucosa/Fructosa (g/l): 13,9

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 14 o 15 grados, y en una buena copa (copa perruna no, por favor ☺)

Contacto: Silvia y Kike con K

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