

# Le Peti Gañán 2020

**Zona:** Cebreros – Gredos – Ávila

**Variedad:** Garnacha

**Altitud:** 925 metros

**Extensión:** 1 hectárea

**Suelo:** Granítico - calcáreo

**Edad:** Más de 110 años.

**Producción del año:** 1200 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 2020 fue el año del caos, el año del Covid. Un año complejo a nivel personal, pero sin grandes trastornos a nivel climatológico. No hubo heladas, no hubo sequía acusada, ni tampoco tormentas de granizo. Cada estación tuvo su curso natural. El estado sanitario fue perfecto y la cosecha abundante. Parece como si la naturaleza nos regalara para compensar todo lo malo pasado por el Covid.

**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 el 6 de septiembre de 2020, en cajas de 20Kg.

**Elaboración:** Pisado con los pies. Entre un 10% y un 20% de raspón. Fermentación espontánea con levaduras Cebrereñas.



Finalizada la fermentación, se descubó y prensó el 15 de septiembre de 2020.

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 9 de abril de 2022. Etiquetado y lacrado a mano.

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

**Producción:** 558 botellas

**Análisis químico:**

PH: 3,26

Alcohol (% vol): 15,5

Ácido tartárico (g/l): 7,1

Acidez volátil (g/l): 0,61

Ácido málico (g/l): 0,6

Sulfuroso libre (mg/l): 9

Sulfuroso total (mg/l): 25

Glucosa/Fructosa (g/l): 2,6

**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 ☺)

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

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