

# LA CHANIN 2019

**Zona:** Gredos

**Variedad:** Albillo Real

**Viñedo:**

Altitud: 780 metros

Extensión: 0.95 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 90 años.

Producción total: Entre 1.500 y 2.000 kg

Clima: De forma general, el clima 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 tremendamente seco con gran escasez de precipitaciones.

**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 12 de agosto de 2019, en cajas de 20 kg.

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

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

Fermentación espontánea con levaduras salvajes.

Finalizada la fermentación, se descuba y prensa el 1 de septiembre. Prensado con prensa manual y ejerciendo muy poca presión para no romper las pepitas. No ha tenido ningún

# LA CHANIN



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

ES Lote ALBILLO, R/19 - VIÑAS VIEJAS - ALC, 12% Vol - 75cl  
Vino blanco - Producto de España - chatoganan.es - Contiene sulfitos  
Elaborado y embotellado por Enrique Prados Robledo - RE 8764 AV 00 - 05429 - Navahondilla (Ávila - Gredos)

trasiego. La mitad se ha vinificado en inox y la otra en una barrica usada de roble francés durante 5 meses. No ha sido sulfitado, ni clarificado o ni filtrado.

Se embotella el 5 de mayo de 2020. Etiquetado y lacrado a mano.

Ningún proceso físico y/o químico.

## **Análisis químico:**

PH: 4,01

Alcohol (% vol): 12,17

Ácido tartárico (g/l): 3,1

Acidez volátil (g/l): 0,48

Ácido málico (g/l): < 0,10

Sulfuroso libre (mg/l): < 5

Sulfuroso total (mg/l): 29

Azúcares reductores (g/l): < 1

**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/>