

# Cható Gañán 2018

**Zona:** Cebreros – Gredos – Ávila

**Variedad:** Garnacha

**Viñedo:** Situado en la zona de Valmoscoso.

**Altitud:** 850 metros

**Extensión:** 0.35 hectáreas

**Suelo:** Esquistos pizarrosos

**Edad:** Más de 100 primaveras.

**Rendimiento total:** 800Kg

**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 2018 fue un año de muchísimas precipitaciones a lo largo del todo el ciclo lo que propició un aumento en la producción y un retraso en la vendimia. Hubo que controlar el vigor de las plantas debido al exceso de lluvia en primavera.

**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 2 de septiembre de 2018, en cajas de 18Kg.

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

Finalizada la fermentación, se descubó y prensó el 29 de septiembre. El prensado fue muy ligero y se introdujo en dos barricas de 225l de roble francés usadas. No ha tenido trasiegos, ni clarificado ni filtrado. Se embotelló el 19 de octubre de 2019. Etiquetado y lacrado a mano.



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

## **Análisis químico:**

PH: 3,10

Alcohol (% vol): 13,5

Ácido tartárico (g/l): 7,2

Acidez volátil (g/l): 0,55

Ácido málico (g/l): <0.4

Sulfuroso libre (mg/l): < 5

Sulfuroso total (mg/l): 21

Azúcares reductores (g/l): 1,14

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

**El Gañán recomienda:** Para conocer mi mejor cara, déjame que respire un poco pues llevo mucho tiempo encerrado aquí dentro. También ponme a una temperatura adecuada de unos 15 o 16 grados, y sírveme en una buena copa (copa perruna no, por favor ☺).

Observa un color rojo intenso y límpido, percibe las notas minerales, la fruta roja, las hierbas aromáticas como el romero, la lavanda o el eucalipto, una parte del sol, la tierra y la cultura de la zona está delante de ti.

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

**Contacto:** Silvia y Kike con K

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