

Le Grand Gañán 2019

Zona: Cebreros – Gredos – Ávila

Variedad: Garnacha

Viñedo: Situado en la zona de Valmoscoso.

Altitud: 780 metros

Extensión: 0.40 hectáreas

Suelo: Esquistos pizarrosos

Edad: Más de 100 primaveras.

Rendimiento total: 500-600Kg

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 gran sequía, con mínimas 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 unas 3 semanas 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 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 24 de agosto de 2019, en cajas de 18Kg.

Elaboración: Pisado con los pies. 10% de raspón. Fermentación espontánea con levaduras Cebrereñas.

Finalizada la fermentación, se descubó y prensó el 8 de septiembre de 2019. El prensado fue muy ligero y se introdujo en una barrica de 225l de roble



francés usada. No ha tenido trasiegos, ni clarificado ni filtrado, por lo que podría presentar algún poso en el final de la botella. Se embotelló el 4 de octubre de 2020. Etiquetado y lacrado a mano. Ningún proceso físico y/o químico. Tan solo una mínima dosis de sulfuroso.

Producción: 280 botellas

Análisis químico:

PH: 3,12

Alcohol (% vol): 14,5

Ácido tartárico (g/l): 8,7

Acidez volátil (g/l): 0,74

Ácido málico (g/l): 0,48

Sulfuroso libre (mg/l): 7

Sulfuroso total (mg/l): 30

Glucosa/Fructosa (g/l): 1,3

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. **Gañánízate!!!**

Contacto: Silvia y Kike con K

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