

# Le Bizarre 2020

**Zona:** Burgohondo – Gredos – Ávila

**Variedad:** Garnacha

**Viñedo:** Situado en la zona de La Media Legua.

**Altitud:** 950 metros

**Extensión:** 0.76 hectáreas

**Suelo:** Granítico con textura arenosa. El suelo del viñedo es ácido, con bajos niveles de materia orgánica, procede de la desintegración natural de la roca metamórfica.

**Edad:** Aproximadamente 70 años.

**Producción total:** 1000 kg

**Clima:** De forma general, el clima en Burgohondo es continental acusado. Inviernos muy fríos con temperaturas que llegan a los 10° bajo cero y veranos muy calurosos, habiendo un 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. No se utilizan herbicidas, insecticidas ni pesticidas. Fertilización con abono orgánico.

**Vendimia:** Vendimia manual de las uvas -en familia- el 4 de septiembre de 2020 en cajas de 18Kg.

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

El 11 de octubre de 2020, se descubrió y prensó, pasando el mosto a dos barricas de roble francés usadas. No ha tenido trasiegos, ni clarificado, ni filtrado, por lo que podría presentar algún poso en el final de la botella. Se embotelló el 6 de noviembre de 2021.



Etiquetado y lacrado a mano. Ningún proceso físico y/o químico. Tan solo una mínima dosis de sulfuroso.

## **Análisis químico:**

PH: 3,33

Alcohol (% vol): 14

Ácido tartárico (g/l): 7,2

Acidez volátil (g/l): 0,53

Ácido málico (g/l): < 0,76

Sulfuroso libre (mg/l): <5

Sulfuroso total (mg/l): < 20

Glucosa/Fructosa (g/l): < 1,0

**Nota de cata:** Es un vino sincero sin artificios hecho para abrir, beber y DISFRUTAR ☺ .

**Le Bizarre 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 picota muy brillante, percibe las frutas rojas del bosque, una parte del sol, la tierra y la cultura de Gredos 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.

**Contacto:** Silvia y Kike con K  
<http://chatoganan.es/contacto/>