

Morenillo Agromán 2020

Zona: Cebreros – Gredos – Ávila

Variedad: Morenillo

Viñedo: Situado en la zona de La Manchera.

Altitud: 770 metros

Extensión: 0.26 hectáreas

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

Edad: Aproximadamente 95 años.

Producción total: 500 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 de las uvas -en familia- el 13 de septiembre de 2020 en cajas de 18Kg.

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

Comenzada la fermentación, al tercer día, el 15 de septiembre, se descubó y prensó, pasando el mosto a una barrica de roble francés muy muy vieja, para que continuará la fermentación



hasta su finalización. Ahí permaneció hasta el 14 de junio de 2021. No ha tenido trasiegos, ni clarificado, ni filtrado, por lo que podría presentar algún poso en el final de la botella. Se embotelló el 3 de julio de 2021. Etiquetado y lacrado a mano. Ningún proceso físico y/o químico. Tan solo una mínima dosis de sulfuroso.

Análisis químico:

PH: 3,59

Alcohol (% vol): 12,85

Ácido tartárico (g/l): 5,3

Acidez volátil (g/l): 0,64

Ácido málico (g/l): < 0,10

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 ☺ . La variedad Morenillo ha sido denostada durante décadas, ya es hora de que le demos el lugar que se merece.

El Morenillo 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 fresas y las frutas rojas del bosque, las hierbas aromáticas como el hinojo, o el eucalipto, una parte del sol, la tierra y la cultura de Cebreros 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. **Gañánzate!!!**

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