

Le Peti Gañán 2018

Zona: Cebreros – Gredos – Ávila

Variedad: Garnacha

Altitud: 925 metros

Extensión: 1 hectárea

Suelo: Granítico - calcáreo

Edad: Más de 110 años.

Producción del año: 1200 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 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.

Viticultura: Orgánica. Respetuosa con el medio ambiente. Laboreo con tractor. Fertilización con abono orgánico.

Vendimia: Vendimia manual el 21 de septiembre de 2018, en cajas de 20Kg.

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



Finalizada la fermentación, se descubó y prensó el 19 de septiembre.

Tras un prensado muy liviano, el vino se introdujo en barricas de 225l de roble francés usadas. No ha tenido trasiegos, ni clarificado ni filtrado. Se embotelló el 4 de enero de 2020. Etiquetado y lacrado a mano.

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

Análisis químico:

PH: 3,25

Alcohol (% vol): 14,85

Ácido tartárico (g/l): 7,4

Acidez volátil (g/l): 0,63

Ácido málico (g/l): 0,9

Sulfuroso libre (mg/l): < 5

Sulfuroso total (mg/l): 22

Azúcares reductores(g/l): 3

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

Se recomienda: dejar que respire un poco pues lleva mucho tiempo encerrado en la botella. Servir a una temperatura adecuada de unos 15 o 16 grados, y en una buena copa (copa perruna no, por favor ☺)

Contacto: [Silvia](#) y [Kike](#) con K

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