



# La Cendra GARNACHA 2022



## DATOS

calificación:	Cebreros
variedad:	Garnacha 100%
grado alcohólico:	15% vol.
acidez total:	6,2 gramos / litro.
situación del viñedo:	Cepas viejas cultivadas en vaso tradicional en un viñedo de altura situado en la Sierra de Gredos (Ávila).
tipo de suelo:	Suelto, pobre y profundo, de origen granítico con roca madre descompuesta (jabre) en el subsuelo.
rendimiento:	2.000 kg/ha.
crianza:	6 meses en barricas seminuevas de 225 litros de roble francés de grano fino.
fecha embotellado:	Mayo 2023.

## CLIMATOLOGÍA

Inicio de invierno muy lluvioso. Enero muy seco, soleado, con mucho frío (heladas nocturnas). Febrero seco y tardes cálidas. Marzo algo lluvioso, pero que no compensaron el déficit hídrico del suelo. Primera semana de abril: 5 días de heladas, que causaron un retraso de la brotación. Calor veraniego en Semana Santa del 14 a 17 de abril, seguido de frío y ligeras heladas los días 22 y 23 de abril, ocasionando un mayor retraso vegetativo y alguna yema brotada temprana helada. Mes de mayo seco, con la última semana de mucho calor, donde se recupera el retraso vegetativo. Junio seco y la segunda semana con otra ola de calor más intensa. Tercera semana Junio con lluvia muy oportuna. Ola de mucho calor en Julio con temperaturas de más de 40°. Seguida de otra ola de calor en Agosto y ausencia de lluvias. El mes de Septiembre tuvo clima normal en cuanto a temperaturas, acusado contraste térmico día-noche y algunas precipitaciones que permitieron una buena maduración. Buen tiempo en vendimia. Excelente maduración fenólica, grado alcohólico más bajo de lo que había esperar y una acidez moderada.

## ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa por frío de 3 días por debajo de 10° C. Siembra de levaduras seleccionadas autóctonas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada, con remontados y control fenólico del mosto-vino en maceración. Fermentación maloláctica espontánea a baja temperatura y removido periódico de lías en depósito.

## NOTA DE CATA

La Cendra 2022 es un vino de bonito color rojo cereza, que muestra unos intensos aromas a frutas rojas silvestres de carácter varietal (fresa y frambuesa) con atractivos tonos vegetales en un segundo plano (menta e hinojo). En la boca resulta muy fresco, equilibrado, largo, con taninos crujientes muy pulidos y un final lleno de sensaciones aromáticas.

## CONSERVACIÓN

El vino se embotelló sin ningún tratamiento de clarificación o de estabilización, por lo que es posible que con el tiempo pueda aparecer un sedimento natural de materia colorante o de tartratos, que es inequívoco signo de pureza e integridad. Evolucionará positivamente en la botella durante los próximos 5 años. Conservar en un local fresco (12° - 14° C) y oscuro en posición horizontal.

