

La Cendra | GARNACHA | 2021

DATOS

D.O.P.:	Cebreros
variedad:	Garnacha 100%
grado alcohólico:	14,5% vol.
acidez total:	5,9 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 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 2022.

CLIMATOLOGÍA

El comienzo de invierno fue frío y duro, especialmente en el mes de enero, donde la borrasca "Filomena" azotó el país con copiosas nevadas y temperaturas cercanas a 12° C bajo cero. Estos fríos afectaron poco a los viñedos que por entonces se encontraban en parada vegetativa, aunque se congelaron algunas yemas dormidas, pero el manto de nieve permitió acumular una buena reserva de agua en el subsuelo. También estos fríos ocasionaron un retraso de fecha de brotación del viñedo, transcurriendo la primavera con buen tiempo, lo que se tradujo en una excelente vegetación y floración del viñedo, con una buena muestra de racimillos de flor. El comienzo de verano fue irregular, alternando frío y calor, seguido de una notable sequía y una importante ola de calor hacia finales de agosto, que asuró algunos racimos en maduración, mermando algo la cosecha. Gracias a las importantes reservas de agua del invierno acumuladas en el suelo en profundidad, nuestros viñedos no sufrieron apenas estas condiciones extremas, madurando la uva en excelentes condiciones, con una cosecha más corta que lo normal por los fríos del invierno y el calor del verano, obteniendo un fruto de calidad excelente, por su concentración aromática y riqueza polifenólica en las uvas.

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 2021 es un vino de bonito color rojo cereza, que muestra unos intensos aromas a frutas rojas varietales (fresa y frambuesa) con sutiles tonos vegetales en un segundo plano (menta e hinojo). En la boca resulta muy fresco, equilibrado, largo, con taninos muy pulidos y un final pleno 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.

