

Bàrbara Forés

Dolç

2016

Dolç Naturalment dolç



CLIMATOLOGIA Tardor seca i fresca. Episodi de pluges importants a primers de novembre. Hivern i primavera amb poques pluges. Estiu calorós i molt sec. En conjunt en tot el període vegetatiu hem recollit 291,50 litres, una quantitat d'aigua molt minça. Tot i això la vinya es comporta valenta i decidida i planta cara a l'oratge advers. Brota la vinya la primera setmana del mes d'abril i floreix entre el 28 de maig i el 6 de juny. Verolat el 25 de juliol la Garnatxa Blanca i el 2 d'agost les varietats negres. Iniciem la verema amb calors importants el 31 d'agost i l'acabem amb temperatures normalitzades el 17 d'octubre.



PROCEDÈNCIA Aquest vi prové de dues petites parcel·les de garnatxa blanca plantades els anys 80 i 2000 de la finca La Coma d'en Pou.

VARIETAT Garnatxa Blanca.

DATA DE LA VEREMA 14 d'octubre de 2016.

ELABORACIÓ Verema tardana. Per tal d'accelerar el procés de deshidratació pengem un a un els raïms en un entramat de filferros a l'aixopluc d'una caseta de tros ventilada al vent de Gandesa durant 15 o 20 dies. D'aquesta manera aconseguim una major concentració de sucres i deshidratació de les baies. A continuació realitzem una maceració en fred durant dos dies, premsam i el most fermenta en una bóta de roure francès. Posterior criança en la mateixa bóta durant 20 mesos.



EMBOTELLAT 30 de juliol de 2017.

PRODUCCIÓ 516 ampolles.

DADES ANALÍTIQUES

Grau 15'5°

Acidesa total 5'7 gr/l

Acidesa volàtil 0'72 gr/l

Sucres residuals 62'4 gr/l

PH 3'27

GANDESA, novembre 2018