

Bàrbara Forés

Negre

2016

CLIMATOLOGIA Tardor seca i fresca. Episodi de pluges importants a primers de novembre. Hivern sec 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.

VARIETATS Garnatxa Negra (54%), Sirah (38%), Carinyena (8%).

VEREMA Manual, entre els dies 20 i 30 de setembre de 2016.

ELABORACIÓ Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable durant 18 dies a 22-26 graus de temperatura. Maceració durant 25 dies. Criança en barriques de roure francès de l'Allier de 300 litres de cabuda durant 12 mesos.

PRODUCCIÓ 8173 ampolles de 0'75 l. i 771 de 0'50l i 152 Màgnams.

DATA D'EMBOTELLAT 18 de juliol de 2018.

DADES ANALÍTIQUES

Grau 14'6°

ATT 4'8 gr/l

PH 3'5

Sucres 0'10 gr/l

SO2 Total 26 mg/l

SO2 Lliure 12 mg/l

Acidesa Volàtil 0'54 gr/l

GANDESA, desembre 2018.

