

# Bàrbara Forés

**Rosat**

**2018**

**CLIMATOLOGIA** L'estació meteorològica de Gandesa ha mesurat durant l'any agrícola 401,81 l/m<sup>2</sup> dels quals 148 cauen de forma torrencial en dos forts aiguats a l'octubre i al novembre que provoquen danys a les finques i deixen poca saó. Final de tardor seca i freda i hivern en conjunt també fred i sec, amb molts dies de vent i poca boira en conjunt. Abril comença fresc i la vinya la trobem brotada sobre el 15 d'abril. Floració de la vinya a final de maig i verolat a final de juliol. Bona pluja de primavera que permet un bon desenvolupament de la vinya i una aparença de collita abundant que no es confirma a la verema. Calorades importants entre juliol i agost i començament de la verema el 27 d'agost. Verema tranquil·la i sense pluges.

**VARIETATS** Garnatxa Negra (64%), Syrah (23%), Carinyena (13%). Cultiu orgànic.

**DATES DE LA VEREMA** Entre el 6 i el 22 de setembre.

**ELABORACIÓ** Maceració pel·licular en fred durant 24/36 hores i posterior sagnat del most. Fermenta amb els seus propis llevats durant 20 dies en dipòsits d'acer inoxidable.

**EMBOTELLAT** 15 de gener de i 5 de març de 2019.

**PRODUCCIÓ** 9.600 ampolles de 75 cl.

## **DADES ANALÍTIQUES**

**Graduació alcohòlica** 14,50°

**PH** 3'30

**ATT** 5'10 gr./l

**Acidesa Volàtil** 0,42 gr./l.

**Sucres residuals** 0'30 gr./l.

**Sense sulfurós afegit**

**GANDESA, gener de 2019**

