

Bàrbara Forés

Blanc

2018

CLIMATOLOGIA L'estació meteorològica de Gandesa ha mesurat durant l'any agrícola 401,81 l/m² 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 Blanca (96%), Viognier (4%). Cultiu orgànic.

DATES DE LA VEREMA Del 27 d'agost al 19 de setembre de 2018.

ELABORACIÓ Maceració pel·licular en fred durant 24 hores i posterior premsat. Fermenta amb els seus propis llevats durant 15 dies en dipòsits d'acer inoxidable. Posterior criança en lies durant 3 mesos.

EMBOTELLAT 18 de desembre de 2018 i 12 de febrer de 2019.

PRODUCCIÓ 23500 ampolles.

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica 14°

Ph 3,23

ATT 5'4 gr./l

Acidesa volàtil 0,35 gr./l.

SO2 lliure 14 mg./l.

SO2 total 28 mg./l.

Sucres residuals 1,6 gr./l.



GANDESA, febrer 2019