

Bàrbara Forés *en moviment*

2_ Macabeu

2017

CLIMATOLOGIA Tardor i hivern freds i amb molts dies de boira. Primavera i estiu càlids. La pluja caiguda en el període vegetatiu ha estat 467 litres m². Brotació de la vinya a finals del mes de març. Comença la floració el 19 de maig. Verolat a meitat de juliol. Inici de la verema avançat. Comencem a veremar amb molta calor el dia 14 d'agost. Anyada marcada per la gran seca de l'any 2016 i de baixa producció.

LA FINCA: LO COSTER DE LA COMA D'EN BONET Es tracta d'una petita parcel·la en coster situada al final de les Comes d'En Bonet, al sud de Gandesa. Una Coma és una petita depressió que s'ha format en eres molt plujoses (final del quaternari). La part central de la Coma és la que recull totes les aigües, i la part que cultivem és la lateral de la Coma, en terrasses. Sòls francs: combinació de graves, argiles, arenes i pedra calcàrea. La extensió de la parcel·la és de mitja hectàrea.

VARIETAT Macabeu, plantat durant les dècada dels 40.

DATA DE LA VEREMA la tarda del 24 d'agost de 2017.

ELABORACIÓ Vi brisat: maceració i fermentació amb les pròpies pells durant 148 dies. Fermenta amb llevats indígenes en un dipòsit d'acer inoxidable entre 17 i 20 graus de temperatura. Després del premsat continua en el mateix dipòsit durant 9 mesos amb les mares.

EMBOTELLAT 28 de juny de 2018. No filtrat, no estabilitzat i no clarificat. Sense sulfurós afegit.

PRODUCCIÓ 396 ampolles.

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica 13'4°

ATT 3'6 gr/l

SO₂ lliure 5 mg/l

Sucres residuals 2'2 mg/l

PH 4'01

Acidesa volàtil 0'52 gr/l

SO₂ total 8 mg/l

Gandesa, 29 d'abril de 2019