

Bàrbara Forés *en moviment*

Ancestral Morenillo

2022

CLIMATOLOGIA Mes d'octubre sec i novembre més fred de l'habitual. Bon temporal de pluja a finals de novembre. La resta de la tardor i l'hivern molt secs i en general freds. Bones pluges els mesos de març i abril. En total la pluja registrada durant l'any agronòmic ha estat de 451 litres ben caiguts en moments claus. Brotació de la vinya a finals de març. La vinya floreix a començament de juny i cap el 15 de juliol veiem los primers raïms verolant. Estiu molt càlid, comença el mes de maig i acaba el mes de novembre. A primers d'agost els muixons ja piquen els raïms i comencem la verema el dia 12. Acabem la verema el dia 24 de setembre.

LA FINCA: LA OBAGA DE TOMASET Finca situada sota els cingles de roca calcària de la Serra de Pàndols. El tipus de sòl està format per estrats inclinats on trobem conglomerats, pinyó i llims barrejat amb capes argiloses. Vinya jove plantada en vas. La parcel·la és de les més altes de la finca i té una extensió de mitja hectàrea. Cultiu orgànic de secà.

VARIETAT Morenillo

DATA DE LA VEREMA 27 d'agost de 2022.

TIRATGE 17 de setembre de 2022 // **TIRATGE** 17 d'octubre DE 2022 // **DESGORJAT MANUAL** 8, 31 de març, 2023 i posteriors.

ELABORACIÓ Escumós mètode ancestral: consisteix en aconseguir un vi escumós amb una sola fermentació. Maceració en bocois durant 24 hores, posterior premsat suau. Comencem a fermentar en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura entre 15-17 graus fins aconseguir la densitat òptima per embotellar. Un cop a l'ampolla acaba la fermentació, generant gas carbònic. Reposa amb les seues mares durant 6 mesos. Llevats indígenes. No filtrat, no estabilitzat i no clarificat. Sense sulfits afegits.

PRODUCCIÓ 1494 ampolles.

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica 10'5°

Acidesa volàtil 0'54 gr/l

Sucres residuals 1'1 mg/l

Ph: 3'54

ATT 4'7 gr/l

Gandesa, març 2023

