

# Bàrbara Forés

Abrisa't

2019

**CLIMATOLOGIA** Tardor plujosa i molt humida fins mitjans de novembre. Hivern molt sec, amb una primavera poc plujosa i un estiu també sec i extremadament càlid. La quantitat d'aigua aprofitable per la vinya ha estat de 376,50 litres, ja que 54 litres han caigut durant el mes de setembre. Important calorada a finals de juny que provoca cremades als raïms d'algunes varietats, especialment la carinyena. Brotació de la vinya la tercera setmana de març i floració a mitjans de maig. Verolat a finals de juliol. Els ceps han desenvolupat uns sarments petits i uns raïms solts. Sanitat de la vinya impecable, tot i que la producció s'ha vist molt disminuïda.

**LA FINCA : LA SENDROSETA**, és una petita finca de poc més d'una hectàrea de terra panal vermellosa situada a la partida de les Sendroses de Gandesa. Es tracta d'una solana que mira les Agulles de Bot, la muntanya de Santa Bàrbara i el Port d'Orta. Cultiu orgànic.

**VARIETAT** Garnatxa Blanca, plantada als anys '90.

**DATA DE LA VEREMA** 30 d'agost de 2019.

**ELABORACIÓ** Hem recuperat la tècnica de vinificació ancestral de la Terra Alta: vi brisat que consisteix en elaborar un vi blanc com si fos un vi negre. Macerem i fermentem pells, polpa i llavors durant 13 dies en dipòsits d'acer inoxidable. Finalitza la fermentació i envelleix durant 9 mesos en gerres de fang de 740 litres. Llevats indígenes.

**EMBOTELLAT** 16 de juliol de 2020. No clarificat.

**PRODUCCIÓ** 1821 ampolles de 0,75 l. i 20 Màgnums.

## DADES ANALÍTIQUES

**Graduació alcohòlica** 14'0

**ATT** 5'8 gr/l

**SO2 total** 14 mg/l

**SO2 lliure** 11 mg/l

**Acidesa volàtil** 0'58 gr/l

**Sucres residuals** 1'5g/l

**GANDESA, novembre de 2021**

