

# Bàrbara Forés

Abrisa't

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 meitats 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 : LA SENDROSETA**, que és una petita finca de poc més d'una hectàrea de terra panal vermellosa situada a la partida de les Sendrosetes 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** 16 i 17 d'agost de 2017.

**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, polpes i llavors durant 10 dies en dipòsits d'acer inoxidable. Finalitza la fermentació i envelleix durant 6 mesos en gerres de fang de 740 litres. Llevats indígenes.

**EMBOTELLAT** 6 de juliol de 2018. No clarificat.

**PRODUCCIÓ** 1775 ampolles de 0,75 l. i 40 Màgnams.

## DADES ANALÍTIQUES

**Graduació alcohòlica** 14'º

**ATT** 5'9 gr/l

**SO2 lliure** 6 mg/l

**Sucres residuals** 1 g/l

**PH** 3'32

**Acidesa volàtil** 0'19 gr/l

**SO2 total** 24 mg/l



**GANDESA, novembre de 2018**