

CELLER

Bàrbara Forés

Bàrbara Forés Blanc 2024

CLIMATOLOGIA: Tardor molt seca i poc freda. Molts dies de vent. La fulla va trigar molt a caure. Mes de gener fred, amb diversos dies de gelada. Mes de febrer ventós i florida general dels ametllers. Any en conjunt sec i càlid. 2022, 2023 i 2024 anys de sequera persistent. El verolat es manifesta a mitjans de juliol i comencem la verema el 12 d'agost. Any de produccions molt baixes per causa de la sequera.

VARIETATS: Garnatxa Blanca

DATES DE VEREMA: Verema manual entre el 14 d'agost i el 12 de setembre.

ELABORACIÓ: Maceració pel·licular en fred durant 24 hores i posterior premsatge. 15 dies de fermentació amb llevats salvatges en acer inoxidable.

EMBOTELLAT: 28 de juny 2025.

PRODUCCIÓ: 19.709 ampolles de 75 cl.

DADES ANALÍTIQUES

Grau: 13,5%

Acidesa total: 4,3 gr/l.

Sucres residuals: < 0,5 gr/l.

SO2 total: 31 mg./l.

Acidesa volàtil: 0,26.

Gandesa, novembre de 2025

