

# Bàrbara Forés

Negre  
2019

**CLIMATOLOGÍA** Otoño lluvioso y muy húmedo hasta medianos de noviembre. Invierno muy seco, primavera con pocas lluvias y verano también seco y extremadamente cálido. La cantidad de agua aprovechable para la viña ha sido sólo de 376,50 litros. Durante el mes de setiembre cayeron 54 litros. Destacar el extremo episodio de calor que sufrimos a finales de junio, provocando quemadas importantes en algunas variedades de uva, especialmente la cariñena. Brotación de la viña la tercera semana de marzo y floración a medianos de mayo. Envero a finales de julio. Las cepas han desarrollado pequeños sarmientos y racimos sueltos. Sanidad de la viña impecable, aunque la producción se ha visto muy afectada.

**VARIETADES** Garnacha tinta (77%) y Cariñena (33%).

**VENDIMIA** Manual, entre los días 9 y 12 de septiembre de 2019. Agricultura orgánica y de secano.

**ELABORACIÓN** Cada variedad fermenta por separado con sus propias levaduras en depósitos de acero inoxidable en temperaturas entre los 22 y los 25 grados. Crianza en barricas de roble Francés de Alier de 300 litros durante 12 meses.

**PRODUCCIÓN** 5880 botellas de 0'75l.

**FECHA DE EMBOTELLADO** 8 y 9 abril de 2021.

## DATOS ANALÍTICOS

**Grado** 15°

**ATT** 5'4 gr/l

**SO2 Total** 40mg/l

**Acidez Volátil** 0'70 gr/l

**Azúcares residuales** 0'5gr/l

**GANDESA, junio 2021**

