

Bàrbara Forés

Negre

2017

CLIMATOLOGÍA

Otoño y invierno fríos y con muchos días de niebla. Primavera y verano cálidos. La lluvia caída en el período vegetativo ha sido de 467 litros m². Brotación de la viña a finales del mes de marzo. Empieza la floración el 19 de mayo. Envero a medianos de julio. Inicio avanzado de vendimia. Iniciamos a vendimiar con muchísimo calor el día 14 de agosto. Añada marcada por la gran sequía del año 2016 y bajada considerable de producción.

VARIETADES Garnacha tinta (52%), Sirah (16%), Cariñena (32%).

VENDIMIA Manual, entre los días 8 y 15 de septiembre de 2017.

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 5590 botellas de 0'75 l.; 1499 de 0'50 l y 150 Magnums.

FECHA DE EMBOTELLADO 6 de agosto de 2019.

DATOS ANALÍTICOS

Grado 15°

ATT 4'8 gr/l

PH 3'6

Azúcares 0'5 gr/l

SO2 Total 35 mg/l

SO2 Libre 20 mg/l

Acidez Volátil 0'54 gr/l

GANDESA, octubre 2019

