

Bàrbara Forés

Negre
2018

CLIMATOLOGÍA La Estación Meteorológica de Gandesa ha acumulado, durante el año agrícola 401,81l/m², 148 los cuales caen de forma torrencial en dos fuertes tormentas en octubre y noviembre, provocando daños en las fincas y sin dejar apenas reservas hídricas en el subsuelo. Final de otoño seco y frío y invierno en conjunto también frío y seco, con muchos días de viento y pocas nieblas. Abril empieza fresco, y nos encontramos la viña brotada a medianos de abril. Floración de las vides a finales de mayo y envero a finales de julio. La buena lluvia de la primavera que permite un buen desarrollo de las plantas y una apariencia de recolección abundante que no se confirma hasta la misma vendimia. Calores importantes entre julio y agosto. Inicio de la vendimia el 27 de agosto. Una vendimia tranquila y sin lluvias.

VARIETADES Garnacha tinta (65%), Sirah (14%), Cariñena (21%).

VENDIMIA Manual, entre los días 20 de agosto y 26 de septiembre de 2018. Agricultura orgánica.

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 12315 botellas de 0'75 l.; 593 de 0'50 l y 150 Magnums.

FECHA DE EMBOTELLADO 5 y 19 de mayo de 2020.

DATOS ANALÍTICOS

Grado 14'5°

ATT 5'5 gr/l

Azúcares +1'5 gr/l

SO2 Total 25 mg/l

SO2 Libre 8 mg/l

Acidez Volátil 0'66 gr/l

GANDESA, octubre 2020

