

# Bàrbara Forés

Negre

2018

**CLIMATOLOGIA** L'estació meteorològica de Gandesa ha mesurat durant l'any agrícola 401,81 l/m<sup>2</sup> dels quals 148 cauen de forma torrencial en dos forts aiguats a l'octubre i al novembre que provoquen danys a les finques i deixen poca saó. Final de tardor seca i freda i hivern en conjunt també fred i sec, amb molts dies de vent i poca boira en conjunt. Abril comença fresc i la vinya la trobem brotada sobre el 15 d'abril. Floració de la vinya a final de maig i verolat a final de juliol. Bona pluja de primavera que permet un bon desenvolupament de la vinya i una aparença de collita abundant que no es confirma a la verema. Calorades importants entre juliol i agost i començament de la verema el 27 d'agost. Verema tranquil·la i sense pluges.

**VARIETATS** Garnatxa Negra (65%), Sirah (14%), Carinyena (21%). Agricultura orgànica.

**VEREMA** Manual, entre els dies 20 d'agost i 26 de setembre de 2018.

**ELABORACIÓ** Cada varietat fermenta per separat amb els seus propis llevats en dipòsits d'acer inoxidable en temperatures compreses entre els 22-25 graus. Criança en barriques de roure francès de l'Allier de 300 litres de cabuda durant 12 mesos.

**PRODUCCIÓ** 12315 ampolles de 0'75 l. i 593 de 0'50 l i 150 Màgnams.

**DATA D'EMBOTELLAT** el 5 i el 19 de maig de 2020.

## DADES ANALÍTIQUES

**Grau** 14'5°

**ATT** 5'5 gr/l

**Sucres** +1'5 gr/l

**SO2 Total** 25 mg/l

**SO2 Lliure** 8 mg/l

**Acidesa Volàtil** 0'66 gr/l

**GANDESA, octubre 2020**

