

# Bàrbara Forés

Negre  
2020

**CLIMATOLOGÍA** Otoño con buenas lluvias. Anticiclón importante entre finales de diciembre y medianos de enero, con abundantes nieblas y heladas nocturnas. Paso del temporal Gloria la semana del 20 de enero, con algunas afectaciones pero sin daños importantes. Mes de febrero seco y primavera muy lluviosa. Verano seco y sin lluvias importantes. La viña empieza a brotar entre la segunda y la tercera semana de marzo. A primeros de abril ya está toda la viña brotada. Entre el 15 y el 30 de mayo florece la viña y a medianos de junio las uvas ya tienen el tamaño guisante. Envero a finales de julio. Iniciamos vendimia el 18 de agosto. Una lluvia total abundante de 702 litros. Año lluvioso y húmedo con afectaciones de mildiu que afortunadamente pudimos controlar.

**VARIETADES** Garnacha tinta (72%) y Cariñena (28%).

**VENDIMIA** Manual, entre los días 10 y 17 de septiembre de 2020. 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 16 meses.

**PRODUCCIÓN** 12542 botellas de 0'75 l.; y 55 Magnums.

**FECHA DE EMBOTELLADO** 30 y 31 marzo y 11 y 12 de abril de 2022.

## DATOS ANALÍTICOS

**Grado** 15°

**ATT** 4'6 gr/l

**SO2 Total** 32 mg/l

**SO2 Libre** 18 mg/l

**Acidez Volátil** 0'56 gr/l

**GANDESA, noviembre 2022**

