

Bàrbara Forés

Rosat

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 (63%), Syrah (20%), Cariñena (17%). Cultivo orgánico.

FECHAS DE VENDIMIA Entre el 6 y el 18 de septiembre.

ELABORACIÓN Maceración pelicular en frío durante 24/36 horas y posterior sangrado del mosto. Fermenta con sus propias levaduras durante unos 20 días en depósitos de acero inoxidable.

EMBOTELLADO 3 de enero de 2020.

PRODUCCIÓN 9.600 botellas de 75 cl.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 14,50°

ATT 5'10 gr./l

Acidez Volátil 0,42 gr./l.

Azúcares residuales 4'2 gr./l.

Sin sulfitos añadidos

GANDESA, enero 2020

