

Bàrbara Forés

Rosat

2019

CLIMATOLOGIA Tardor plujosa i molt humida fins mitjans de novembre. Hivern molt sec, amb una primavera poc plujosa i un estiu també sec i extremadament càlid. La quantitat d'aigua aprofitable per la vinya ha estat de 376,50 litres, ja que 54 litres han caigut durant el mes de setembre. Important calorada a finals de juny que provoca cremades als raïms d'algunes varietats, especialment la carinyena. Brotació de la vinya la tercera setmana de març i floració a mitjans de maig. Verolat a finals de juliol. Els ceps han desenvolupat uns sarments petits i uns raïms solts. Sanitat de la vinya impecable, tot i que la producció s'ha vist molt disminuïda.

VARIETATS Garnatxa Negra (63%), Syrah (20%), Carinyena (17%).

DATES DE LA VEREMA Entre el 6 i el 18 de setembre de 2019.

ELABORACIÓ Maceració pel·licular en fred durant 5/23 hores i posterior sagnat del most. Fermenta amb els seus llevats dipòsits d'acer inoxidable.

EMBOTELLAT 3 de gener de 2020.

PRODUCCIÓ 9.600 ampolles de 75 cl.

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica 14,50°

ATT 5'10 gr./l

Acidesa Volàtil 0,42 gr./l.

Sucres residuals 4'2 gr./l.

Sense sulfurós afegit

GANDESA, gener de 2020

