

# Bàrbara Forés

**Rosat**

**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. Invierno 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 (60%), Syrah (21%), Cariñena (19%). Cultivo orgánico.

**FECHAS DE VENDIMIA** Entre el 22 de agosto y el 2 de septiembre de 2020.

**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** 9 de febrero y 27 de abril de 2021.

**PRODUCCIÓN** 10.400 botellas de 75 cl.

## **DATOS ANALÍTICOS**

**Graduación alcohólica** 14,50°

**ATT** 54'4 gr./l

**Acidez Volátil** 0,49 gr./l.

**Azucares residuales** 3 gr./l.

**Sin sulfitos añadidos**

**GANDESA, abril 2021**

