

# Bàrbara Forés

**Rosat**

**2021**

**CLIMATOLOGIA** Tardor fresca i hivern fred. Nevada important al gener que deixa bona saó. El total de pluja a l'any agronòmic és de 495 litres, dels quals quasi 100 litres en plena verema. Pedregades importants i severes els dies 30 i 31 de juliol que redueixen la producció de raïm. Brotació de la vinya a finals de març. Espolsada del raïm la segona setmana de juny. El verolat comença el 19 de juliol. Estiu agradable, amb només una colorada forta la segona setmana d'agost. Maduració del raïm més lenta i en general graus alcohòlics més reduïts que les collites anteriors. Verema molt llarga per les pluges caigudes durant la verema i per la feina de selecció del raïm feta al camp.

**VARIETATS** Garnatxa Negra (75%), Syrah (25%) Cultiu ecològic i de secà.

**DATES DE LA VEREMA** Entre el 27 d'agost i el 10 de setembre de 2021

**ELABORACIÓ** Maceració pel·licular en fred durant 24 hores i posterior sagnat del most. Fermentació espontànea en dipòsits d'acer inoxidable.

**EMBOTELLAT** 28 de gener de 2022.

**PRODUCCIÓ** 8000 ampolles de 75 cl.

## DADES ANALÍTIQUES

**Graduació alcohòlica** 13°

**ATT** 5'2 gr./l

**Acidesa Volàtil** 0,33 gr./l.

**Sucres residuals** 4'15 gr./l.

**Sense sulfits afegits**

**GANDESA, març de 2022**

