

Bàrbara Forés

Rosat

2020

CLIMATOLOGIA Tardor amb bona pluja. Anticicló important a finals de desembre i fins mitjans de gener, amb boira abundant i gelades nocturnes. Pas del temporal Glòria la setmana del 20 de gener amb alguna afectació però sense danys importants. Mes de febrer eixut i primavera molt plujosa. Estiu sec i sense pluges importants. No hem tingut tronades per la mare de Déu d'Agost. Comença a brotar la vinya entre la segona i la tercera setmana de març. A primers d'abril està tota la vinya brotada. Entre el 15 i el 30 de maig espolsa la vinya i el 12 de juny a moltes finques el raïm té tamany de pèsol. Verolat a finals de juliol. Comencem la verema el 18 d'agost. Una pluja total abundant de 702 litres. Any humit i plujós amb afectacions de mildiu que afortunadament vam poder controlar.

VARIETATS Garnatxa Negra (60%), Syrah (21%), Carinyena (19%). Cultiu ecològic i de secà.

DATES DE LA VEREMA Entre el 22 d'agost i el 2 de setembre de 2020.

ELABORACIÓ Maceració pel·licular en fred durant 8/23 hores i posterior sagnat del most. Fermenta amb els seus propis llevats dipòsits d'acer inoxidable.

EMBOTELLAT 9 de febrer i 27 d'abril de 2021.

PRODUCCIÓ 10.400 ampolles de 75 cl.

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica 14,50°

ATT 4'4 gr./l

Acidesa Volàtil 0,49 gr./l.

Sucres residuals 3 gr./l.

Sense sulfits afegits

GANDESA, abril de 2021

