

Bàrbara Forés

Rosat

2021

CLIMATOLOGÍA Otoño fresco y invierno frío. En enero nevada importante que deja buena sazón. Durante el año agronómico la lluvia caída es de 495 litros, de los cuales casi 100 cayeron en plena vendimia. Granizada importante y severa los días 30 y 31 de julio que reducen la producción de uva. A finales de marzo brota la viña. La floración de la viña comenzó la segunda semana de junio. A partir del 19 de julio empieza el envero. Verano agradable, con una ola de calor importante la segunda semana de agosto. Maduración de la uva más lenta y en general los grados alcohólicos más contenidos que en las cosechas anteriores. Vendimia muy larga por las lluvias caídas y por el trabajo de selección de la uva hecha en el campo.

VARIETADES Garnacha Tinta (75%), Syrah (25%). Cultivo orgánico y de secano.

FECHAS DE VENDIMIA Entre el 27 de agosto y el 10 de septiembre de 2021.

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 28 de enero de 2022.

PRODUCCIÓN 8000 botellas de 75 cl.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 13°

ATT 5'2 gr./l

Acidez Volátil 0,33 gr./l.

Azúcares residuales 4'15gr./l.

Sin sulfitos añadidos

GANDESA, abril 2022

