

Bàrbara Forés

Rosat

2022

CLIMATOLOGÍA

Mes de octubre seco y noviembre más frío de lo habitual. Buen temporal de lluvia a finales de noviembre. El resto del otoño y el invierno muy secos y por lo general fríos. Buenas lluvias en marzo y abril. En total, la lluvia registrada durante el año agronómico ha sido de 451 litros bien caídos en momentos claves. Brotación del viñedo a finales de marzo. El viñedo florece a principios de junio y hacia el 15 de julio se inicia el envero. Verano muy cálido, comienza el mes de mayo y termina el mes de noviembre. A primeros de agosto los pájaros ya pican las uvas y empezamos la vendimia el día 12. Terminamos la vendimia el día 24 de septiembre.

VARIETADES Garnacha Tinta (57%), Syrah (22%) y Carinyena (21%). Cultivo orgánico y de secano.

FECHAS DE VENDIMIA Entre el 17 de agosto y el 6 de septiembre de 2022.

ELABORACIÓN Maceración pelicular en frío durante 22/30 horas y posterior sangrado del mosto. Fermentación espontánea durante unos 20 días en depósitos de acero inoxidable.

EMBOTELLADO 18 de enero de 2023.

PRODUCCIÓN 8000 botellas de 75 cl.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 13'50°

ATT 5'3 gr./l

Acidez Volátil 0,34 gr./l.

Azúcares residuales 0'5gr./l.

Ph 3'28

So2 Total 19mg/l

GANDESA, enero 2023

