

Bàrbara Forés

Abrisa't

2017

CLIMATOLOGÍA Otoño y invierno fríos y con muchos días de niebla. Primavera y verano cálidos. La lluvia caída en el período vegetativo ha sido de 467 litros m². Brotación de la viña a finales del mes de marzo. Empieza la floración el 19 de mayo. Envero a medianos de julio. Inicio avanzado de vendimia. Iniciamos a vendimiar con muchísimo calor el día 14 de agosto. Añada marcada por la gran sequía del año 2016 y bajada considerable de producción.

LA FINCA La Sendroseta es una pequeña finca de poco más de una hectárea de tierra "panal" rosada situada en la partida de les Sendroses de Gandesa. Es una solana que mira hacia les Agulles de Bot, la montaña de Santa Bàrbara y el puerto de Orta. Cultivo ecológico.

VARIEDAD Garnacha Blanca, plantada en los años 90.

FECHA DE LA VENDIMIA 16 y 17 de agosto.

ELABORACIÓN Hemos recuperado la técnica de vinificación ancestral de la Terra Alta: El vino brisado que consiste en elaborar un vino blanco como si fuese un vino tinto. Maceramos y fermentamos pieles, pulpa y semillas durante 7 días en depósitos de acero inoxidable. Después del prensado continúa la fermentación durante 20 días en una jarra de cerámica de 750 litros de capacidad. Crianza en la misma jarra, con las lías, durante 6 meses. Levaduras indígenas.

EMBOTELLADO 6 de julio de 2018. No ha sido clarificado

PRODUCCIÓN 1.775 botellas de 0,75 l. y 40 Magnums.

DATOS ANALITICOS

Graduación alcohòlica: 14,°

ATT: 5,9 gr./l.

SO2 libre: 6 mg./l

Azúcares residuales: 1 g./l.

Ph: 3,32

Acidez Volátil: 0,19 gr./l.

SO2 total: 24 mg./l.



GANDESA, noviembre 2018