

Bàrbara Forés

Abrisa't

2018

CLIMATOLOGÍA La Estación Meteorológica de Gandesa ha acumulado, durante el año agrícola 401,81l/m², 148 los cuales caen de forma torrencial en dos fuertes tormentas en octubre y noviembre, provocando daños en las fincas y sin dejar apenas reservas hídricas en el subsuelo. Final de otoño seco y frío y invierno en conjunto también frío y seco, con muchos días de viento y pocas nieblas. Abril empieza fresco, y nos encontramos la viña brotada a medianos de abril. Floración de las vides a finales de mayo y envero a finales de julio. La buena lluvia de la primavera que permite un buen desarrollo de las plantas y una apariencia de recolección abundante que no se confirma hasta la misma vendimia. Calores importantes entre julio y agosto. Inicio de la vendimia el 27 de agosto. Una vendimia tranquila y sin lluvias.

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 4 de septiembre de 2018.

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 8 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 8 meses. Levaduras indígenas.

EMBOTELLADO 25 de julio de 2019. No ha sido clarificado

PRODUCCIÓN 2349 botellas de 0,75 l. y 40 Magnums.

DATOS ANALITICOS

Graduación alcohólica: 14°

Ph: 3,27

ATT: 6 gr./l.

Acidez Volátil: 0,32 gr./l.

SO2 total: 20 mg./l.

Azúcares residuales: <0'5 g./l.

GANDESA, febrero 2020

