

Bàrbara Forés

Abrisa't

2019

CLIMATOLOGÍA Otoño lluvioso y muy húmedo hasta medianos de noviembre. Invierno muy seco, primavera con pocas lluvias y verano también seco y extremadamente cálido. La cantidad de agua aprovechable para la viña ha sido sólo de 376,50 litros. Durante el mes de setiembre cayeron 54 litros. Destacar el extremo episodio de calor que sufrimos a finales de junio, provocando quemadas importantes en algunas variedades de uva, especialmente la cariñena. Brotación de la viña la tercera semana de marzo y floración a medianos de mayo. Envero a finales de julio. Las cepas han desarrollado pequeños sarmientos y racimos sueltos. Sanidad de la viña impecable, aunque la producción se ha visto muy afectada.

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 30 de agosto de 2019.

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 13 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 89 meses. Levaduras indígenas.

EMBOTELLADO 16 de julio de 2020. No ha sido clarificado

PRODUCCIÓN 1821 botellas de 0,75 l. y 20 Magnums.

DATOS ANALITICOS

Graduación alcohólica: 14°

ATT: 5'8gr./l.

SO2 total: 14 mg./l.

Azúcares residuales: 0'5 g./l.

Acidez Volátil: 0,58 gr./l.

SO2 lliure: 11 mg/l.

GANDESA, noviembre 2021

