

Bàrbara Forés

Abrisa't

2020

CLIMATOLOGÍA Otoño con buenas lluvias. Anticiclón importante entre finales de diciembre y medianos de enero, con abundantes nieblas y heladas nocturnas. Paso del temporal Gloria la semana del 20 de enero, con algunas afectaciones pero sin daños importantes. Mes de febrero seco y primavera muy lluviosa. Verano seco y sin lluvias importantes. La viña empieza a brotar entre la segunda y la tercera semana de marzo. A primeros de abril ya está toda la viña brotada. Entre el 15 y el 30 de mayo florece la viña y a medianos de junio las uvas ya tienen el tamaño guisante. Envero a finales de julio. Iniciamos vendimia el 18 de agosto. Una lluvia total abundante de 702 litros. Año lluvioso y húmedo con afectaciones de mildiu que afortunadamente pudimos controlar.

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 y de secano.

VARIEDAD Garnacha Blanca, plantada en los años 90.

FECHA DE LA VENDIMIA 20 de agosto de 2020. Vendimia manual.

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 10 días en depósitos de acero inoxidable. Después del prensado continúa la fermentación durante 20 días en jarras de cerámica de 750 litros de capacidad. Crianza en las mismas jarras, con las lías, durante 9 meses y medio. Levaduras indígenas.

EMBOTELLADO 12 de julio de 2021. No clarificado

PRODUCCIÓN 1825 botellas de 0,75 l. y 20 Magnums.

DATOS ANALITICOS

Graduación alcohólica: 14°

ATT: 4'9gr./l.

SO2 total: 28 mg./l.

Azúcares residuales: 2 g./l.

Acidez Volátil: 0,47 gr./l.

SO2 lliure: 15 mg/l.

GANDESA, octubre 2022

