

Bàrbara Forés

Abrisa't

2021

CLIMATOLOGÍA Otoño fresco y invierno frío. En enero nevada importante que deja buena sazón. Durante el año agronómico la lluvia caída es de 495 litros, de los cuales casi 100 cayeron en plena vendimia. Granizada importante y severa los días 30 y 31 de julio que reducen la producción de uva. A finales de marzo brota la viña. La floración de la viña comenzó la segunda semana de junio. A partir del 19 de julio empieza el envero. Verano agradable, con una ola de calor importante la segunda semana de agosto. Maduración de la uva más lenta y en general los grados alcohólicos más contenidos que en las cosechas anteriores. Vendimia muy larga por las lluvias caídas y por el trabajo de selección de la uva hecha en el campo.

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 24 de agosto de 2021. 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 10 meses. Levaduras indígenas.

EMBOTELLADO 19 de julio de 2022. No clarificado

PRODUCCIÓN 2251 botellas de 0,75 l. y 20 Magnums.

DATOS ANALITICOS

Graduación alcohólica: 12'5°

ATT: 5'6gr./l.

Acidez Volátil: 0,44gr./l.

SO2 total: 26 mg./l.

Azúcares residuales: 0'5 g./l.

GANDESA, diciembre 2022

