

# Bàrbara Forés

**Blanc**

**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.

**VARIEDAD** Garnacha Blanca.

**FECHAS DE VENDIMIA** Del 26 de agosto al 16 de septiembre de 2019.

**ELABORACIÓN** Maceración pelicular en frío durante 24 horas y posterior prensado. 15 días de fermentación con sus propias levaduras en depósitos d'acero inoxidable crianza con sus lías durante 3 meses.

**EMBOTELLADO** 3 de enero de 2020.

**PRODUCCIÓN** 23500 botellas.

## **DATOS ANALÍTICOS**

**Gradución alcohólica** 14'5°

**ATT** 4'5 gr./l

**Acidez volátil** 0,26 gr./l.

**SO2 total** 20 mg./l.

**Azúcares residuales** 2'25 gr./l.

**GANDESA, enero 2020**

