

Bàrbara Forés

Blanc

2019

CLIMATOLOGIA Tardor plujosa i molt humida fins mitjans de novembre. Hivern molt sec, amb una primavera poc plujosa i un estiu també sec i extremadament càlid. La quantitat d'aigua aprofitable per la vinya ha estat de 376,50 litres, ja que 54 litres han caigut durant el mes de setembre. Important calorada a finals de juny que provoca cremades als raïms d'algunes varietats, especialment la carinyena. Brotació de la vinya la tercera setmana de març i floració a mitjans de maig. Verolat a finals de juliol. Els ceps han desenvolupat uns sarments petits i uns raïms solts. Sanitat de la vinya impecable, tot i que la producció s'ha vist molt disminuïda.

VARIETAT Garnatxa Blanca.

DATES DE LA VEREMA Del 28 d'agost al 16 de setembre de 2019.

ELABORACIÓ Maceració pel·licular en fred durant 24 hores i posterior premsat. Fermenta amb els seus propis llevats en dipòsits d'acer inoxidable. Posterior criança en lies durant 3 mesos.

EMBOTELLAT 3 de gener de 2020.

PRODUCCIÓ 20400 ampolles de 0'75 i 1700 de 0'5l.

DADES ANALÍTIQUES

Gradució alcohòlica 14'5°

ATT 5'4 gr./l

Acidesa volàtil 0'26 gr./l.

SO2 total 20 mg./l.

Sucres residuals 2'25 gr./l.

GANDESA, gener 2020

