

Bàrbara Forés

Blanc

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.

VARIEDAD Garnacha Blanca, cultivo ecológico y de secano.

FECHAS DE VENDIMIA Del 26 de agosto al 16 de septiembre de 2021. Vendimia manual.

ELABORACIÓN Maceración pelicular en frío durante 24 horas y posterior prensado. Fermentación espontánea en depósitos d'acero inoxidable y crianza con sus lías durante 3 meses.

EMBOTELLADO 3 de febrero y 4 de mayo de 2022.

PRODUCCIÓN 21000 botellas de 0'75l.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 13'5°

ATT 4'60 gr./l

Acidez volátil 0,31 gr./l.

SO2 total 27mg./l.

SO2 libre 20 mg./l.

Azúcares residuales 1'10 gr./l.

GANDESA, marzo 202

