

Bàrbara Forés

Blanc

2022

CLIMATOLOGÍA Mes de octubre seco y noviembre más frío de lo habitual. Buen temporal de lluvia a finales de noviembre. El resto del otoño y el invierno muy secos y por lo general fríos. Buenas lluvias en marzo y abril. En total, la lluvia registrada durante el año agronómico ha sido de 451 litros bien caídos en momentos claves. Brotación del viñedo a finales de marzo. El viñedo florece a principios de junio y hacia el 15 de julio se inicia el envero. Verano muy cálido, comienza el mes de mayo y termina el mes de noviembre. A primeros de agosto los pájaros ya pican las uvas y empezamos la vendimia el día 12. Terminamos la vendimia el día 24 de septiembre.

VARIEDAD Garnacha Blanca, cultivo ecológico y de secano.

FECHAS DE VENDIMIA De 11 de agosto a 1 de septiembre de 2022. 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 4 meses.

EMBOTELLADO 23 de marzo de 2023.

PRODUCCIÓN 20000 botellas de 0'75l.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 14°

ATT 4'7 gr./l

Acidez volátil 0,38 gr./l.

SO2 total 26mg./l.

Ph: 3'37

Azúcares residuales 0'5 gr./l.

GANDESA, abril 2023

