

Bàrbara Forés

Dolç

2016

Dulce Naturalmente dulce



CLIMATOLOGIA

Otoño seco y fresco. Episodio de lluvias importantes a primeros de noviembre. Invierno seco y primavera con pocas lluvias. Verano caluroso y muy seco. En conjunto en todo el periodo vegetativo hemos recogido 291'5 litros, una cantidad de agua muy escasa. Sin embargo la viña se comporta de forma valiente y decidida, plantando cara a las condiciones meteorológicas difíciles. Brotan las cepas la primera semana del mes de abril y florecen entre el 28 de mayo y el 6 de junio. Envero el 25 de julio en la Garnacha Blanca y el 2 de agosto en las variedades tintas. Iniciamos la vendimia con calores importantes el 31 de agosto y la terminamos con temperaturas normalizadas el 17 de octubre.



PROCEDENCIA

Este vino proviene de dos pequeñas parcelas de garnacha blanca plantadas entre los años ochenta y principios del 2000 en la finca de La Coma d'En Pou.

VARIEDAD Garnacha Blanca.

FECHA DE VENDIMIA 14 de octubre de 2016.

ELABORACIÓN Vendimia tardía. Para acelerar el proceso de deshidratación colgamos una a una las uvas en un entramado de alambres a cubierto de una típica construcción de campo ventilada al viento de Gandesa durante 15 o 20 días. De esta manera conseguimos una mayor concentración de azúcares y deshidratación de las bayas. A continuación realizamos una maceración en frío durante dos días, prensamos y el mosto fermenta en una barrica de roble francés. Posterior crianza en la misma barrica durante 20 meses.



EMBOTELLADO 30 de julio de 2017.

PRODUCCIÓN 516 botellas.

DATOS ANALÍTICOS

Grado 15'5°

Acidez total 5'7 gr/l

Acidez volátil 0'72 gr/l

Azúcares residuales 62'4 gr/l

PH 3'27

GANDESA, noviembre 2018