

Bàrbara Forés

Dolç

2017

Dulce Naturalmente dulce

CLIMATOLOGÍA Otoño y invierno fríos y con muchos días de niebla. Primavera y verano cálidos. La lluvia caída en el período vegetativo ha sido de 467 litros m². Brotación de la viña a finales del mes de marzo. Empieza la floración el 19 de mayo. Envero a medianos de julio. Inicio avanzado de vendimia. Iniciamos a vendimiar con muchísimo calor el día 14 de agosto. Añada marcada por la gran sequía del año 2016 y bajada considerable de producción.

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 21 de septiembre de 2017.

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. 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 27 de agosto de 2019.

PRODUCCIÓN 641 botellas.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 16°

ATT 5'6 gr/l

Acidez volátil 1'02 gr/l

Azúcares residuales 83 gr/l

SO2 libre 90 mg/l

SO2 total 180 mg/l

GANDESA, marzo 2020

