

Bàrbara Forés

Dolç

2017

Dolç Naturalment dolç

CLIMATOLOGIA Tardor i hivern freds i amb molts dies de boira. Primavera i estiu càlids. La pluja caiguda en el període vegetatiu ha estat 467 litres m2. Brotació de la vinya a finals del mes de març. Comença la floració el 19 de maig. Verolat a meitats de juliol. Inici de la verema avançat. Comencem a veremar amb molta calor el dia 14 d'agost. Anyada marcat per la gran seca de l'any 2016 i de baixa producció.

PROCEDÈNCIA Aquest vi prové de dues petites parcel·les de garnatxa blanca plantades els anys 80 i 2000 de la finca La Coma d'en Pou.

VARIETAT Garnatxa Blanca.

DATA DE LA VEREMA 21 de setembre de 2017.

ELABORACIÓ Verema tardana. Per tal d'accelerar el procés de deshidratació pengem un a un els raïms en un entramat de filferros a l'aixoplouc d'una caseta de tros ventilada al vent de Gandesa durant dies. D'aquesta manera aconseguim una major concentració de sucres i deshidratació de les baies. A continuació realitzem una maceració en fred durant dos dies, premsem i el most fermenta en una bóta de roure francès. Posterior criança en la mateixa bóta durant 20 mesos.

EMBOTELLAT 27 d'agost de 2019.

PRODUCCIÓ 641 ampolles.

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica 16°

ATT 5'6 gr/l

Acidesa Volàtil 1'02 gr/l

Sucres residuals 83 gr/l

SO2 lliure 90 mg/l

SO2 total 180 mg/l

GANDESA, març 2020

