

Bàrbara Forés

El Templari

2017

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.

LA FINCA: La **Obaga de Tomaset** está situada bajo las formaciones de roca calcárea de la Serra de Pàndols. Orientación norte. El suelo está formado por estratos inclinados en los que encontramos conglomerados, “pinyó” y limos mezclados con capas de arcilla. Cultivo orgánico.

VARIETADES Morenillo (80 %) y Garnacha Tinta (20%).

El Morenillo es una variedad prácticamente perdida de la que iniciamos su recuperación a finales de los noventa. La cepa de Morenillo tiene un porte airoso y bien estructurado. Todo en ella es de grandes dimensiones: el tronco, los sarmientos, las hojas y los racimos.

FECHA DE VENDIMIA 15 de septiembre 2017 .

ELABORACIÓN Fermentación i maceración en depósitos de acero inoxidable durante 24 días con sus propias levaduras. Crianza del morenillo durante 5 meses en jarras de barro y posterior crianza en barricas de roble Francés durante 7 meses. Crianza de la garnacha durante 12 meses en barricas de roble.

PRODUCCIÓN 3258 botellas.

FECHA DE EMBOTELLADO 1 y 5 marzo de 2019.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación Alcohólica 14'5°

Acidez total 4,4 gr/l

SO2 libre 19 mg/l

Acidez volátil 0,54

Azúcares 0,5 gr/l

SO2 total: 35 mg/l

PH: 3,69

Gandesa, junio 2019

