

Bàrbara Forés

El Templari

2017

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 marcada per la gran seca de l'any 2016 i de baixa producció.

LA FINCA: La Obaga de Tomaset està situada sota els cingles de roca calcària de la Serra de Pàndols i als peus de l'obaga de la Teuleria. El tipus de terra està format per estrats inclinats on hi trobem conglomerats, pinyó i llims barrejats en capes argiloses. Cultiu orgànic.

VARIETATS Morenillo (80 %) i Garnatxa Negra (20%). El Morenillo és una varietat pràcticament perduda de la que hem iniciat la seva recuperació a partir de la dècada dels noranta. El cep de Morenillo té un port airós i ben estructurat. Tot en ell és gran de dimensions: el tronc, els sarments, les fulles i els raïms.

DATA DE VEREMA El dia 15 de setembre 2017.

ELABORACIÓ Fermentació i maceració en dipòsits d'acer inoxidable durant 24 dies amb els seus propis llevats. Criança del morenillo durant 5 mesos en gerres de fang i posterior cria en barriques de roure Francès durant 7 mesos. Criança de la garnatxa durant 12 mesos en botes de roure.

PRODUCCIÓ 3258 ampolles.

DATA D'EMBOTELLAT 1 i 5 març de 2019.

DADES ANALÍTIQUES

Grau 14'5°

Acidesa total 4,4 gr/l

SO2 lliure 19 mg/l

Acidesa volàtil 0,54

Sucres 0,5 gr/l

SO2 total: 35 mg/l

PH: 3,69



Gandesa, juny 2019