

Bàrbara Forés

El Templari

2018

CLIMATOLOGIA L'estació meteorològica de Gandesa ha mesurat durant l'any agrícola 401,81 l/m2 dels quals 148 cauen de forma torrencial en dos forts aiguats a l'octubre i al novembre que provoquen danys a les finques i deixen poca saó. Final de tardor seca i freda i hivern en conjunt també fred i sec, amb molts dies de vent i poca boira en conjunt. Abril comença fresc i la vinya la trobem brotada sobre el 15 d'abril. Floració de la vinya a finals de maig i verolat a finals de juliol. Bona pluja de primavera que permet un bon desenvolupament de la vinya i una aparença de collita abundant que no es confirma a la verema. Calorades importants entre juliol i agost i començament de la verema el 27 d'agost. Verema tranquil·la i sense pluges.

LA FINCA *La Obaga de Tomaset* està situada sota els cingles de roca calcària de la Serra de Pàndols, formada per sediments acumulats originàriament al fons marí i que fa trenta milions d'anys van aflorar a la superfície. El tipus de terra està damunt del peu inclinat de la serra, on hi trobem conglomerats i llims barrejats amb argiles. Cultiu orgànic.

VARIETAT Morenillo. El Morenillo és una varietat pràcticament perduda, de cicle llarg, de la que vam iniciar la seua 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 26 de setembre 2018.

ELABORACIÓ Maceració i fermentació en dipòsits d'acer inoxidable durant 21 dies amb els seus propis llevats. Criança en gerres de fang durant 9 mesos.

PRODUCCIÓ 3258 ampolles.

DATA D'EMBOTELLAT 26 d'agost de 2019.

DADES ANALÍTIQUES

Grau 13'5°

Acidesa total 4,6 gr/l

SO2 lliure 21 mg/l

Acidesa volàtil 0,65

Sucres < 0,5 gr/l

SO2 total: 35mg/l

Gandesa, maig 2020

