

# Bàrbara Forés

## El Templari

2019

**CLIMATOLOGÍA** Otoño lluvioso y muy húmedo hasta medianos de noviembre. Invierno muy seco, primavera con pocas lluvias y verano también seco y extremadamente cálido. La cantidad de agua aprovechable para la viña ha sido sólo de 376,50 litros. Durante el mes de setiembre cayeron 54 litros. Destacar el extremo episodio de calor que sufrimos a finales de junio, provocando quemadas importantes en algunas variedades de uva, especialmente la cariñena. Brotación de la viña la tercera semana de marzo y floración a medianos de mayo. Envero a finales de julio. Las cepas han desarrollado pequeños sarmientos y racimos sueltos. Sanidad de la viña impecable, aunque la producción se ha visto muy afectada.

**LA FINCA** *La Obaga de Tomaset* está situada bajo las formaciones de roca calcárea de la *Serra de Pàndols*. Orientación norte. Esta Sierra esta formada por sedimentos acumulados originariamente en el fondo marino y hace treinta millones de años emergieron a la superficie. El suelo está formado por estratos inclinados en los que encontramos conglomerados y limos mezclados con arcillas. Cultivo orgánico.

**VARIEDAD** Morenillo. El Morenillo es una variedad de ciclo largo, prácticamente desaparecida, 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** 28 y 29 de septiembre 2019 .

**ELABORACIÓN** Maceración i fermentación en depósitos de acero inoxidable durante 25 días con sus propias levaduras. Crianza en tinajas de arcilla durante 8 meses.

**PRODUCCIÓN** 4915 botellas.

**FECHA DE EMBOTELLADO** 10 de agosto de 2019.

### DATOS ANALÍTICOS

**Graduación alcohólica** 13'5°

**Acidez total** 4'5 gr/l    **Azúcares** < 0,5 gr/l

**SO2 libre** 29 mg/l    **SO2 total:** 35 mg/l

**Acidez volátil** 0,69

Gandesa, diciembre 2020

