

Bàrbara Forés

El Templari

2019

CLIMATOLOGIA Tardor plujosa i molt humida fins mitjans de novembre. Hivern molt sec, amb una primavera poc plujosa i un estiu també sec i extremadament càlid. La quantitat d'aigua aprofitable per la vinya ha estat de 376,50 litres, ja que 54 litres han caigut durant el mes de setembre. Important calorada a finals de juny que provoca cremades als raïms d'algunes varietats, especialment la carinyena. Brotació de la vinya la tercera setmana de març i floració a mitjans de maig. Verolat a finals de juliol. Els ceps han desenvolupat uns sarments petits i uns raïms solts. Sanitat de la vinya impecable, tot i que la producció s'ha vist molt disminuïda.

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 28 i 29 de setembre 2019.

ELABORACIÓ Maceració i fermentació en dipòsits d'acer inoxidable durant 25 dies amb els seus propis llevats. Criança en gerres de fang durant 8 mesos.

PRODUCCIÓ 4915 ampolles.

DATA D'EMBOTELLAT 10 d'agost de 2020.

DADES ANALÍTIQUES

Grau 13'5°

Acidesa total 4,4 gr/l

SO2 lliure 29 mg/l

Acidesa volàtil 0,69

Sucres < 0,5 gr/l

SO2 total: 35mg/l

Gandesa, desembre 2020

