

Bàrbara Forés

El Templari

2020

CLIMATOLOGÍA Otoño con buenas lluvias. Anticiclón importante entre finales de diciembre y medianos de enero, con abundantes nieblas y heladas nocturnas. Paso del temporal Gloria la semana del 20 de enero, con algunas afectaciones pero sin daños importantes. Mes de febrero seco y primavera muy lluviosa. Verano seco y sin lluvias importantes. La viña empieza a brotar entre la segunda y la tercera semana de marzo. A primeros de abril ya está toda la viña brotada. Entre el 15 y el 30 de mayo florece la viña y a medianos de junio las uvas ya tienen el tamaño guisante. Envero a finales de julio. Iniciamos vendimia el 18 de agosto. Una lluvia total abundante de 702 litros. Año lluvioso y húmedo con afectaciones de mildiu que afortunadamente pudimos controlar.

LA FINCA *La Obaga de Tòmaset* 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 entre el 10 y el 19 de septiembre 2020 .

ELABORACIÓN Maceración i fermentación en depósitos de acero inoxidable y tinajas de barro entre 14 y 18 días con sus propias levaduras. Crianza en tinajas de barro durante 8 meses.

PRODUCCIÓN 7313 botellas.

FECHA DE EMBOTELLADO 26 y 27 de julio de 2021.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 13°

Acidez total 4 gr/l

Azúcares 2,5 gr/l

SO2 libre 30 mg/l

SO2 total: 38 mg/l

Acidez volátil 0,54

Gandesa, octubre 2021

