

Bàrbara Forés

El Templari

2020

CLIMATOLOGIA Tardor amb bona pluja. Anticicló important a finals de desembre i fins mitjans de gener, amb boira abundant i gelades nocturnes. Pas del temporal Glòria la setmana del 20 de gener amb alguna afectació però sense danys importants. Mes de febrer eixut i primavera molt plujosa. Estiu sec i sense pluges importants. No hem tingut tronades per la mare de Déu d'Agost. Comença a brotar la vinya entre la segona i la tercera setmana de març. A primers d'abril està tota la vinya brotada. Entre el 15 i el 30 de maig espolsa la vinya i el 12 de juny a moltes finques el raïm té tamany de pèsol. Verolat a finals de juliol. Comencem la verema el 18 d'agost. Una pluja total abundant de 702 litres. Any humit i plujós amb afectacions de mildiu que afortunadament vam poder controlar.

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 entre el 10 i el 19 de setembre 2020.

ELABORACIÓ Maceració i fermentació en dipòsits d'acer inoxidable i gerres de fang entre 14 i 18 dies amb els seus propis llevats. Criança en gerres de fang durant 8 mesos.

PRODUCCIÓ 7313 ampolles de 0'75l.

DATA D'EMBOTELLAT 26 i 27 de juliol de 2021.

DADES ANALÍTIQUES

Grau 13°

Acidesa total 4 gr/l

SO2 lliure 30 mg/l

Acidesa volàtil 0,54

Sucres 2'5 gr/l

SO2 total: 38mg/l

Gandesa, octubre 2021

