

# Bàrbara Forés

Negre

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.

**VARIETATS** Garnatxa Negra (77%) i Carinyena (33%). Agricultura orgànica i de secà.

**VEREMA** Manual entre els dies 9 i 29 de setembre de 2019.

**ELABORACIÓ** Cada varietat fermenta per separat amb els seus propis llevats en dipòsits d'acer inoxidable en temperatures compreses entre els 22-25 graus. Criança en barriques de roure francès de l'Allier de 300 litres de cabuda durant 12 mesos.

**PRODUCCIÓ** 5880 ampolles de 0'75 l.

**DATA D'EMBOTELLAT** 8 i 9 d'abril de 2021.

## DADES ANALÍTIQUES

**Grau** 15°

**ATT** 5'4gr/l

**Sucres** +1'5 gr/l

**SO2 Total** 24 mg/l

**Acidesa Volàtil** 0'70 gr/l

**Sucres** 0'5 gr/l

**GANDESA, gener 2022**

