

# Bàrbara Forés *en moviment*

## 2\_ Macabeu

2017

**CLIMATOLOGIA** Tardor i hivern freds i amb molts dies de boira. Primavera i estiu càlids. La pluja caiguda en el període vegetatiu ha estat 467 litres m<sup>2</sup>. Brotació de la vinya a finals del mes de març. Comença la floració el 19 de maig. Verolat a meitat de juliol. Inici de la verema avançat. Comencem a veremar amb molta calor el dia 14 d'agost. Anyada marcada per la gran seca de l'any 2016 i de baixa producció.

**LA FINCA: LO COSTER DE LA COMA D'EN BONET** Es tracta d'una petita parcel·la en coster situada al final de les Comes d'En Bonet, al sud de Gandesa. Una Coma és una petita depressió que s'ha format en eres molt plujoses (final del quaternari). La part central de la Coma és la que recull totes les aigües, i la part que cultivem és la lateral de la Coma, en terrasses. Sòls francs: combinació de graves, argiles, arenes i pedra calcàrea. La extensió de la parcel·la és de mitja hectàrea.

**VARIETAT** Macabeu, plantat durant les dècada dels 40.

**DATA DE LA VEREMA** la tarda del 24 d'agost de 2017.

**ELABORACIÓ** Vi brisat: maceració i fermentació amb les pròpies pells durant 148 dies. Fermenta amb llevats indígenes en un dipòsit d'acer inoxidable entre 17 i 20 graus de temperatura. Després del premsat continua en el mateix dipòsit durant 9 mesos amb les mares.

**EMBOTELLAT** 28 de juny de 2018. No filtrat, no estabilitzat i no clarificat. Sense sulfurós afegit.

**PRODUCCIÓ** 396 ampolles.

### DADES ANALÍTIQUES

**Graduació alcohòlica** 13'4°

**PH** 4'01

**ATT** 3'6 gr/l

**Acidesa volàtil** 0'52 gr/l

**SO2 lliure** 5 mg/l

**SO2 total** 8 mg/l

**Sucres residuals** 2'2 mg/l

Gandesa, 29 d'abril de 2019

