

# Bàrbara Forés *en moviment*

## 2\_ Macabeu

2018

**CLIMATOLOGIA** L'estació meteorològica de Gandesa ha mesurat durant l'any agrícola 401,81 l/m2 dels quals 148 cauen de forma torrencial en dos forts aiguats a l'octubre i al novembre que provoquen danys a les finques i deixen poca saó. Final de tardor seca i freda i hivern en conjunt també fred i sec, amb molts dies de vent i poca boira en conjunt. Abril comença fresc i la vinya la trobem brotada sobre el 15 d'abril. Floració de la vinya a final de maig i verolat a final de juliol. Bona pluja de primavera que permet un bon desenvolupament de la vinya i una aparença de collita abundant que no es confirma a la verema. Calorades importants entre juliol i agost i començament de la verema el 27 d'agost. Verema tranquil·la i sense pluges.

**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. Cultiu ecològic.

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

**DATA DE LA VEREMA** 30 d'agost de 2018.

**ELABORACIÓ** Vi brisat: maceració i fermentació amb les pròpies pells durant 118 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 8 mesos amb les mares.

**EMBOTELLAT** 10 de juny de 2019. No filtrat, no estabilitzat i no clarificat. Sense sulfurós afegit.

**PRODUCCIÓ** 519 ampolles.

### DADES ANALÍTIQUES

**Graduació alcohòlica** 12'5°

**PH** 3'61

**ATT** 4'5 gr/l

**Acidesa volàtil** 0'75 gr/l

**Sucres residuals** 1'75mg/l

Gandesa, octubre 2020

