

# Bàrbara Forés *en moviment*

## 2\_ Macabeu

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.

**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** 7 de setembre de 2019.

**ELABORACIÓ** Vi brisat: maceració i fermentació amb les pròpies pells durant 120 dies. Fermenta amb llevats indígenes en un dipòsit d'acer inoxidable entre 17 i 23 graus de temperatura. Després del premsat continua en el mateix dipòsit durant 8 mesos amb les mares.

**EMBOTELLAT** 9 de juliol de 2020. No filtrat, no estabilitzat i no clarificat. Sense sulfits afegits.

**PRODUCCIÓ** 733 ampolles.

### DADES ANALÍTIQUES

**Graduació alcohòlica** 13'5°

**PH** 3'67

**ATT** 5'2 gr/l

**Acidesa volàtil** 1'10 gr/l

**Sucres residuals** 2mg/l



Gandesa, octubre 2022