

Bàrbara Forés *en moviment*

2_ Macabeu

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: 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, arenas 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 21 d'octubre de 2020.

ELABORACIÓ Vi brisat: maceració i fermentació amb les pròpies pells durant 144 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 7 mesos amb les mares.

EMBOTELLAT 10 de maig de 2021. No filtrat, no estabilitzat i no clarificat. Sense sulfits afegits.

PRODUCCIÓ 773 ampolles.

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica 11'5°

ATT 4'8 gr/l

Acidesa volàtil 0'94 gr/l

Sucres residuals 2'7mg/l

Gandesa, desembre 2022

