

Bàrbara Forés *en moviment*

Ancestral Morenillo

2018

CLIMATOLOGÍA La Estación Meteorológica de Gandesa ha acumulado, durante el año agrícola 401,81l/m², 148 los cuales caen de forma torrencial en dos fuertes tormentas en octubre y noviembre, provocando daños en las fincas y sin dejar apenas reservas hídricas en el subsuelo. Final de otoño seco y frío y invierno en conjunto también frío y seco, con muchos días de viento y pocas nieblas. Abril empieza fresco, y nos encontramos la viña brotada a medianos de abril. Floración de las vides a finales de mayo y envero a finales de julio. La buena lluvia de la primavera que permite un buen desarrollo de las plantas y una apariencia de recolección abundante que no se confirma hasta la misma vendimia. Calores importantes entre julio y agosto. Inicio de la vendimia el 27 de agosto. Una vendimia tranquila y sin lluvias.

LA FINCA: LA OBAGA DE TOMASET La *Obaga de Tomaset* está situada bajo las formaciones de roca calcárea de la *Serra de Pàndols*. El tipo de tierra está formado por estratos inclinados en los que encontramos conglomerados, “pinyó” y limos mezclados con capas arcillosas. Viña joven plantada en vaso. La parcela es una de las más altas de la finca y tiene una extensión de media hectárea.

VARIEDAD Morenillo.

FECHA DE VENDIMIA 26 de septiembre de 2018 // **TIRAJE MANUAL** 16 de octubre de 2018 // **DEGÜELLE MANUAL** 26 de marzo de 2019.

ELABORACIÓN Consiste en conseguir un vino espumoso con una sola fermentación. Comenzamos a fermentar en un depósito de acero inoxidable a temperatura entre 15-17 grados hasta conseguir la densidad óptima para embotellar. Una vez en botella, acaba la fermentación generando gas carbónico. Reposa durante 6 meses. Posterior degüelle manual. No filtrado, no estabilizado y no clarificado. Sin sulfuroso añadido.

PRODUCCIÓN 479 botellas.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 11'5°

PH 3'44

Azúcares residuales 1'75 mg/l

ATT 4'3 gr/l

Gandesa, 29 de abril de 2019

