

# Bàrbara Forés *en moviment*

## Ancestral Morenillo

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: LA OBAGA DE TOMASET** Finca situada sota els cingles de roca calcària de la Serra de Pàndols. El tipus de sòl està format per estrats inclinats on trobem conglomerats, pinyó i llims barrejat amb capes argiloses. Vinya jove plantada en vas. La parcel·la és de les més altes de la finca i té una extensió de mitja hectàrea.

**VARIETAT** Morenillo.

**DATA DE LA VEREMA** 26 de setembre de 2018 // **TIRATGE** 16 d'octubre de 2018 // **DESGORJAT MANUAL** 26 de març de 2019.

**ELABORACIÓ** Escumós mètode ancestral: consisteix en aconseguir un vi escumós amb una sola fermentació. Comencem a fermentar en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura entre 15-17 graus fins aconseguir la densitat òptima per embotellar. Un cop a l'ampolla acaba la fermentació, generant gas carbònic. Reposa amb les seues mares durant 6 mesos. Llevats indígenes. No filtrat, no estabilitzat i no clarificat. Sense sulfurós afegit.

**PRODUCCIÓ** 479 ampolles.

### DADES ANALÍTIQUES

**Graduació alcohòlica** 11'5°

**PH** 3'44

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

**ATT** 4'3 gr/l

Gandesa, 29 d'abril de 2019

