

Bàrbara Forés *en moviment*

Ancestral Morenillo

2019

CLIMATOLOGÍA Otoño lluvioso y muy húmedo hasta medianos de noviembre. Invierno muy seco, primavera con pocas lluvias y verano también seco y extremadamente cálido. La cantidad de agua aprovechable para la viña ha sido sólo de 376,50 litros. Durante el mes de setiembre cayeron 54 litros. Destacar el extremo episodio de calor que sufrimos a finales de junio, provocando quemadas importantes en algunas variedades de uva, especialmente la cariñena. Brotación de la viña la tercera semana de marzo y floración a medianos de mayo. Envero a finales de julio. Las cepas han desarrollado pequeños sarmientos y racimos sueltos. Sanidad de la viña impecable, aunque la producción se ha visto muy afectada.

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 9 de septiembre de 2019.

TIRAJE MANUAL 3 de octubre de 2019

DEGÜELLE MANUAL marzo de 2020.

ELABORACIÓN Consiste en conseguir una 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. Pequeña crianza. Posterior degüelle manual. No filtrado, no estabilizado y no clarificado. Sin sulfuroso añadido.

PRODUCCIÓN 904 botellas.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 11'5°

PH 3'64

Azúcares residuales 1'05 mg/l

ATT 4'9 gr/l

Gandesa, marzo 2020.

