

Bàrbara Forés *en moviment*

Ancestral Morenillo

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: 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 9 de setembre de 2019.

TIRATGE 3 d'octubre de 2019.

DESGORJAT MANUAL març 2020.

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 904 ampolles.

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica 11'5°

PH 3'64

Sucres residuals 1'05 mg/l

ATT 4'9 gr/l

Gandesa, març de 2020.

