

Bàrbara Forés *en moviment*

Ancestral Morenillo

2020

CLIMATOLOGÍA Otoño con buenas lluvias. Anticiclón importante entre finales de diciembre y medianos de enero, con abundantes nieblas y heladas nocturnas. Paso del temporal Gloria la semana del 20 de enero, con algunas afectaciones pero sin daños importantes. Mes de febrero seco y primavera muy lluviosa. Verano seco y sin lluvias importantes. La viña empieza a brotar entre la segunda y la tercera semana de marzo. A primeros de abril ya está toda la viña brotada. Entre el 15 y el 30 de mayo florece la viña y a medianos de junio las uvas ya tienen el tamaño guisante. Envero a finales de julio. Iniciamos vendimia el 18 de agosto. Una lluvia total abundante de 702 litros. Año lluvioso y húmedo con afectaciones de mildiu que afortunadamente pudimos controlar.

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. Cultivo orgánico en secano.

VARIEDAD Morenillo.

FECHA DE VENDIMIA 26 de agosto de 2020. // **TIRAJE** 14 de setiembre de 2020
DEGÜELLE MANUAL 31 de marzo, 23 de abril de 2021 y posteriores.

ELABORACIÓN Consiste en conseguir un vino espumoso con una sola fermentación. Maceración con las pieles en barrica abierta durante 29 horas. 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 814 botellas.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 10'5°

Azúcares residuales 0'9 mg/l

ATT 5'3 gr/l



Gandesa, abril 2021