

Bàrbara Forés *en moviment*

Ancestral Morenillo

2020

CLIMATOLOGIA Tardor amb bona pluja. Anticicló important a finals de desembre i fins mitjans de gener, amb boira abundant i gelades nocturnes. Pas del temporal Glòria la setmana del 20 de gener amb alguna afectació però sense danys importants. Mes de febrer eixut i primavera molt plujosa. Estiu sec i sense pluges importants. No hem tingut tronades per la mare de Déu d'Agost. Comença a brotar la vinya entre la segona i la tercera setmana de març. A primers d'abril està tota la vinya brotada. Entre el 15 i el 30 de maig espolsa la vinya i el 12 de juny a moltes finques el raïm té tamany de pèsol. Verolat a finals de juliol. Comencem la verema el 18 d'agost. Una pluja total abundant de 702 litres. Any humit i plujós amb afectacions de mildiu que afortunadament vam poder controlar.

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. Cultiu orgànic de secà.

VARIETAT Morenillo // **DATA DE LA VEREMA** 26 d'agost de 2020.

TIRATGE 3 d'octubre de 2019 // **DESGORJAT MANUAL** 31 de març, 23 d'abril de 2021 i posteriors.

ELABORACIÓ Escumós mètode ancestral: consisteix en aconseguir un vi escumós amb una sola fermentació. Maceració en barrica oberta durant 29 hores, posterior premsat suau. 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 sulfits afegits.

PRODUCCIÓ 814 ampolles.

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica 10'5°

Sucres residuals 0'9 mg/l

ATT 5'3 gr/l

Acidesa volàtil 0'33 gr/l

Gandesa, abril 2021

