

# Bàrbara Forés *en moviment*

## Ancestral Morenillo

2021

**CLIMATOLOGÍA** Otoño fresco y invierno frío. En enero nevada importante que deja buena sazón. Durante el año agronómico la lluvia caída es de 495 litros, de los cuales casi 100 cayeron en plena vendimia. Granizada importante y severa los días 30 y 31 de julio que reducen la producción de uva. A finales de marzo brota la viña. La floración de la viña comenzó la segunda semana de junio. A partir del 19 de julio empieza el envero. Verano agradable, con una ola de calor importante la segunda semana de agosto. Maduración de la uva más lenta y en general los grados alcohólicos más contenidos que en las cosechas anteriores. Vendimia muy larga por las lluvias caídas y por el trabajo de selección de la uva hecha en el campo.

**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 y viñedo en vaso.

**VARIEDAD** Morenillo.

**FECHA DE VENDIMIA** 9 de septiembre de 2021. // **DEGÜELLE MANUAL** 25 de marzo de 2022 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** 1125 botellas.

### DATOS ANALÍTICOS

**Graduación alcohólica** 9'5°

**Azúcares residuales** 0'7mg/l

**ATT** 5gr/l

**PH** 3'47



Gandesa, octubre 2022