

Bàrbara Forés *en moviment*

Ancestral Morenillo

2021

CLIMATOLOGIA Tardor fresca i hivern fred. Nevada important al gener que deixa bona saó. El total de pluja a l'any agronòmic és de 495 litres, dels quals quasi 100 litres en plena verema. Pedregades importants i severes els dies 30 i 31 de juliol que redueixen la producció de raïm. Brotació de la vinya a finals de març. Espolsada del raïm la segona setmana de juny. El verolat comença el 19 de juliol. Estiu agradable, amb només una colorada forta la segona setmana d'agost. Maduració del raïm més lenta i en general graus alcohòlics més reduïts que les collites anteriors. Verema molt llarga per les pluges caigudes durant la verema i per la feina de selecció del raïm feta al camp.

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 9 de setembre de 2021.

TIRATGE 27 de setembre de 2021 // **DESGORJAT MANUAL** 25 de març, 2022 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 1125 ampolles.

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica 9'5°

Sucres residuals 0'7 mg/l

ATT 5 gr/l

Acidesa volàtil 0'36 gr/l

Ph: 3'47

Gandesa, maig 2022

