

Bàrbara Forés *en moviment*

Ancestral Morenillo

2022

CLIMATOLOGÍA Mes de octubre seco y noviembre más frío de lo habitual. Buen temporal de lluvia a finales de noviembre. El resto del otoño y el invierno muy secos y por lo general fríos. Buenas lluvias en marzo y abril. En total, la lluvia registrada durante el año agronómico ha sido de 451 litros bien caídos en momentos claves. Brotación del viñedo a finales de marzo. El viñedo florece a principios de junio y hacia el 15 de julio se inicia el envero. Verano muy cálido, comienza el mes de mayo y termina el mes de noviembre. A primeros de agosto los pájaros ya pican las uvas y empezamos la vendimia el día 12. Terminamos la vendimia el día 24 de septiembre.

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 27 de agosto de 2022. // **EMBOTELLADO** 17 de octubre de 2022
DEGÜELLE MANUAL 8, 31 de marzo de 2023 y posteriores.

ELABORACIÓN Consiste en conseguir una vino espumoso con una sola fermentación. Maceración con las pieles en barrica abierta durante 24 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 1495 botellas.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 10'5°	Acidez volátil 0'54 gr/l
Azúcares residuales 1'1mg/l	PH 3'54
ATT 4'7gr/l	



Gandesa, abril 2023