

Bàrbara Forés *en moviment*

2_ Macabeu

2018

CLIMATOLOGÍA La Estación Meteorológica de Gandesa ha acumulado, durante el año agrícola 401,811/m², 148 litros que caen de forma torrencial en dos fuertes tormentas en octubre y noviembre, provocando daños en las fincas y sin dejar apenas reservas hídricas en el subsuelo. Final de otoño seco y frío y invierno en conjunto también frío y seco, con muchos días de viento y pocas nieblas. Abril empieza fresco, y nos encontramos la viña brotada a mediados de abril. Floración de las vides a finales de mayo y envero a finales de julio. La buena lluvia de la primavera que permite un buen desarrollo de las plantas y una apariencia de recolección abundante que no se confirma hasta la misma vendimia. Calores importantes entre julio y agosto. Inicio de la vendimia el 27 de agosto. Una vendimia tranquila y sin lluvias.

LA FINCA: LO COSTER DE LA COMA D'EN BONET Se trata de una pequeña parcela en ladera situada al final de las Comas d'en Bonet, al sur de Gandesa. Una Coma es una pequeña depresión que se ha formado en eras muy lluviosas (final del cuaternario). La parte central de la Coma es la que recoge todas las aguas, y la parte que cultivamos es la lateral de la Coma, en el caso de el Macabeu, abancalada. Suelos francos: combinación de gravas, arcillas, arenas y piedra caliza. La extensión de la parcela es de media hectárea. Cultivo ecológico.

VARIEDAD Macabeu, plantado durante la década de los 40.

FECHA DE VENDIMIA 30 de agosto de 2018.

ELABORACIÓN Vino brisado: maceración y fermentación con las pieles durante 118 días. Fermenta con las levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable entre los 17 y los 20 grados de temperatura. Finaliza la fermentación y continúa en el mismo depósito durante 8 meses con las madres.

EMBOTELLADO 10 de junio de 2019. No filtrado, no estabilizado, no clarificado y sin sulfuroso añadido.

PRODUCCIÓN 519 botellas.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 12'5°

PH 3'61

ATT 4'5 gr/l

Acidez volátil 0'75 gr/l

Azúcares residuales 1'75 mg/l

Gandesa, octubre 2020

