

Bàrbara Forés *en moviment*

2_ Macabeu

2019

CLIMATOLOGÍA Otoño lluvioso y muy húmedo hasta medianos de noviembre. Invierno muy seco, primavera con pocas lluvias y verano también seco y extremadamente cálido. La cantidad de agua aprovechable para la viña ha sido sólo de 376,50 litros. Durante el mes de setiembre cayeron 54 litros. Destacar el extremo episodio de calor que sufrimos a finales de junio, provocando quemadas importantes en algunas variedades de uva, especialmente la cariñena. Brotación de la viña la tercera semana de marzo y floración a medianos de mayo. Envero a finales de julio. Las cepas han desarrollado pequeños sarmientos y racimos sueltos. Sanidad de la viña impecable, aunque la producción se ha visto muy afectada.

LA FINCA: LO COSTER DE LA COMA D'EN BONET Se trata de una pequeña parcela en ladera situada al final de las Comes 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 les década de los 40.

FECHA DE VENDIMIA 7 de septiembre 2019.

ELABORACIÓN Vino brisado: maceración y fermentación con las pieles durante 120 días. Fermenta con las levaduras autóctonas en un depósito de acero inoxidable entre los 17 y los 23 grados de temperatura. Finaliza la fermentación y continúa en el mismo depósito durante 8 meses con las madres.

EMBOTELLADO 9 de agosto de 2020. No filtrado, no estabilizado, no clarificado y sin sulfuroso añadido.

PRODUCCIÓN 733 botellas.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 13'5°

PH 3'67

ATT 5'2 gr/l

Acidez volátil 1'10 gr/l

Azúcares residuales 2 mg/l

Gandesa, octubre 2022

