

Bàrbara Forés *en moviment*

2_ Macabeu

2020

CLIMATOLOGÍA Otoño con buenas lluvias. Anticiclón importante entre finales de diciembre y medianos de enero, con abundantes nieblas y heladas nocturnas. Paso del temporal Gloria la semana del 20 de enero, con algunas afectaciones pero sin daños importantes. Mes de febrero seco y primavera muy lluviosa. Verano seco y sin lluvias importantes. La viña empieza a brotar entre la segunda y la tercera semana de marzo. A primeros de abril ya está toda la viña brotada. Entre el 15 y el 30 de mayo florece la viña y a medianos de junio las uvas ya tienen el tamaño guisante. Envero a finales de julio. Iniciamos vendimia el 18 de agosto. Una lluvia total abundante de 702 litros. Año lluvioso y húmedo con afectaciones de mildiu que afortunadamente pudimos controlar.

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 21 de agosto 2020.

ELABORACIÓN Vino brisado: maceración y fermentación con las pieles durante 144 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 7 meses con las madres.

EMBOTELLADO 10 de mayo de 2021. No filtrado, no estabilizado, no clarificado y sin sulfuroso añadido.

PRODUCCIÓN 773 botellas.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 11'5°

ATT 4'8 gr/l

Acidez volátil 0'94 gr/l

Azúcares residuales 2'7 mg/l

Gandesa, diciembre 2022

