

# Bàrbara Forés *en moviment*

## 2\_ Macabeu

2017

**CLIMATOLOGÍA** Otoño y invierno fríos y con muchos días de niebla. Primavera y verano cálidos. La lluvia caída en el período vegetativo ha sido de 467 litros m<sup>2</sup>. Brotación de la viña a finales del mes de marzo. Empieza la floración el 19 de mayo. Envero a medianos de julio. Inicio avanzado de vendimia. Iniciamos a vendimiar con muchísimo calor el día 14 de agosto. Añada marcada por la gran sequía del año 2016 y bajada considerable de producción.

**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.

**VARIEDAD** Macabeu, plantado durante les década de los 40.

**FECHA DE VENDIMIA** La tarde del 24 de agosto de 2017.

**ELABORACIÓN** Vino brisado: maceración y fermentación con las pieles durante 148 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 9 meses con las madres.

**EMBOTELLADO** 28 de junio de 2018. No filtrado, no estabilizado, no clarificado y sin sulfuroso añadido.

**PRODUCCIÓN** 396 botellas.

### DATOS ANALÍTICOS

**Graduación alcohólica** 13'4°

**PH** 4'01

**ATT** 3'6 gr/l

**Acidez volátil** 0'52 gr/l

**SO2 libre** 5 mg/l

**SO2 total** 8 mg/l

**Azúcares residuales** 2'2 mg/l

Gandesa, 29 de abril de 2019

