

Bàrbara Forés *en moviment*

1_ Garnatxa Blanca

2019

CLIMATOLOGIA Tardor plujosa i molt humida fins mitjans de novembre. Hivern molt sec, amb una primavera poc plujosa i un estiu també sec i extremadament càlid. La quantitat d'aigua aprofitable per la vinya ha estat de 376,50 litres, ja que 54 litres han caigut durant el mes de setembre. Important calorada a finals de juny que provoca cremades als raïms d'algunes varietats, especialment la carinyena. Brotació de la vinya la tercera setmana de març i floració a mitjans de maig. Verolat a finals de juliol. Els ceps han desenvolupat uns sarments petits i uns raïms solts. Sanitat de la vinya impecable, tot i que la producció s'ha vist molt disminuïda.

LA FINCA: LO COSTER DE LA COMA D'EN BONET Es tracta d'una petita parcel·la en coster situada al final de les Comes d'En Bonet, al sud de Gandesa. Una Coma és una petita depressió que s'ha format en eres molt plujoses (final del quaternari). La part central de la Coma és la que recull totes les aigües, i la part que cultivem és la lateral de la Coma, en forma de coster. Sòls francs: combinació de graves, argiles, arenes i pedra calcàrea. La extensió de la parcel·la és de mitja hectàrea. Cultiu ecològic i de secà.

VARIETAT Garnatxa Blanca, plantada durant les dècada dels 40.

DATA DE LA VEREMA 3 de setembre de 2019.

ELABORACIÓ Vi brisat: maceració i fermentació amb les pròpies pells durant 31 dies. Fermenta amb els seus propis llevats en un dipòsit d'acer inoxidable entre 17 i 20 graus de temperatura. Criança durant 10 mesos en el mateix dipòsit. No conté sulfits afegits.

EMBOTELLAT 31 de juliol de 2020. No filtrat, no estabilitzat i no clarificat.

PRODUCCIÓ 297 ampolles.

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica 14'5°

PH 3'23

ATT 4'3gr/l

Acidesa volàtil 0'49 gr/l

Sucres residuals 2'4 mg/l

Gandesa, octubre 2021.

