

Bàrbara Forés *en moviment*

3_Garnatxa Negra

2018

CLIMATOLOGÍA La Estación Meteorológica de Gandesa ha acumulado, durante el año agrícola 401,81l/m², 148 los cuales 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 COLL DE BATEA Orientación este. Pura terra panal. Pequeña parcela de 0'73ha. Viñas viejas.

VARIEDAD Garnacha tinta.

FECHA DE VENDIMIA 18 de septiembre de 2018.

ELABORACIÓN Maceración de 6 días con las pieles. Fermentación en jarra de cerámica con sus propias levaduras.

EMBOTELLADO 27 de junio de 2019. No filtrado. Sin sulfuroso añadido.

PRODUCCIÓN 818 botellas.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 14'5°

PH 3'39

ATT 5'7 gr/l

Acidez volátil 0'41 gr/l

Azúcares residuales 3'8 mg/l

Gandesa, 16 d'octubre de 2019

