

Bàrbara Forés *en moviment*

3_Garnatxa Negra

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 COLL DE BATEA Orientación este. Pura terra panal. Pequeña parcela de 0'73ha. Viñas viejas. Cultivo ecológico

VARIEDAD Garnacha tinta.

FECHA DE VENDIMIA 17 de septiembre de 2019.

ELABORACIÓN Maceración de 6 días con las pieles. Fermentación en jarra de cerámica con sus propias levaduras. Crianza en la misma jarra durante 5 meses.

EMBOTELLADO 7 de abril de 2020. No filtrado. Sin sulfuroso añadido.

PRODUCCIÓN 697 botellas.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 15'5°

PH 3'34

ATT 5 gr/l

Acidez volátil 0'53 gr/l

Azúcares residuales 3'9 mg/l

Gandesa, octubre de 2020

