

# Bàrbara Forés *en moviment*

## 3\_Garnatxa Negra

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

**VARIEDAD** Garnacha tinta.

**FECHA DE VENDIMIA** 28 de agosto de 2020.

**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** 23 de marzo de 2021. No filtrado. Sin sulfuroso añadido.

**PRODUCCIÓN** 834 botellas.

### DATOS ANALÍTICOS

**Graduación alcohólica** 14'5°

**ATT** 5'1 gr/l

**Acidez volátil** 0'44 gr/l

**Azúcares residuales** 3'5 mg/l

**Gandesa, julio 2021**

