

Bàrbara Forés *en moviment*

3_Garnatxa Negra

2021

CLIMATOLOGÍA Otoño fresco y invierno frío. En enero nevada importante que deja buena sazón. Durante el año agronómico la lluvia caída es de 495 litros, de los cuales casi 100 cayeron en plena vendimia. Granizada importante y severa los días 30 y 31 de julio que reducen la producción de uva. A finales de marzo brota la viña. La floración de la viña comenzó la segunda semana de junio. A partir del 19 de julio empieza el envero. Verano agradable, con una ola de calor importante la segunda semana de agosto. Maduración de la uva más lenta y en general los grados alcohólicos más contenidos que en las cosechas anteriores. Vendimia muy larga por las lluvias caídas y por el trabajo de selección de la uva hecha en el campo.

LA FINCA: LO COLL DE BATEA Orientación este. Puro suelo panal. Pequeña parcela de 0'73ha. Viñas viejas. Cultivo ecológico

VARIEDAD Garnacha tinta.

FECHA DE VENDIMIA 7 de septiembre de 2021.

ELABORACIÓN Maceración de 5 días con las pieles. Fermentación en jarra de cerámica con sus propias levaduras. Crianza en la misma jarra durante 8 meses.

EMBOTELLADO 26 de mayo de 2022. No filtrado. Sin sulfuroso añadido.

PRODUCCIÓN 1006 botellas.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 14°

ATT 5'2 gr/l

Acidez volátil 0'36 gr/l

Azúcares residuales 3'3 mg/l

Gandesa, octubre 2022

