

Bàrbara Forés *en moviment*

3_Garnatxa Negra

2022

CLIMATOLOGÍA Mes de octubre seco y noviembre más frío de lo habitual. Buen temporal de lluvia a finales de noviembre. El resto del otoño y el invierno muy secos y por lo general fríos. Buenas lluvias en marzo y abril. En total, la lluvia registrada durante el año agronómico ha sido de 451 litros bien caídos en momentos claves. Brotación del viñedo a finales de marzo. El viñedo florece a principios de junio y hacia el 15 de julio se inicia el envero. Verano muy cálido, comienza el mes de mayo y termina el mes de noviembre. A primeros de agosto los pájaros ya pican las uvas y empezamos la vendimia el día 12. Terminamos la vendimia el día 24 de septiembre.

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

VARIEDAD Garnacha tinta. Vendimia manual

FECHA DE VENDIMIA 23 de agosto de 2022.

ELABORACIÓN Maceración de 6 días con las pieles. Fermentación en jarra de cerámica con sus propias levaduras. Crianza en la misma jarra durante 7 meses.

EMBOTELLADO 25 de abril de 2023. No filtrado. Sin sulfuroso añadido.

PRODUCCIÓN 1003 botellas.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 14'5°

ATT 5'6 gr/l

Acidez volátil 0'40 gr/l

Azúcares residuales 2 mg/l

Ph 3'30

Gandesa, mayo 2023

