

# Bàrbara Forés *en moviment*

## 3\_Garnatxa Negra

2018

**CLIMATOLOGIA** L'estació meteorològica de Gandesa ha mesurat durant l'any agrícola 401,81 l/m2 dels quals 148 cauen de forma torrencial en dos forts aiguats a l'octubre i al novembre que provoquen danys a les finques i deixen poca saó. Final de tardor seca i freda i hivern en conjunt també fred i sec, amb molts dies de vent i poca boira en conjunt. Abril comença fresc i la vinya la trobem brotada sobre el 15 d'abril. Floració de la vinya a final de maig i verolat a final de juliol. Bona pluja de primavera que permet un bon desenvolupament de la vinya i una aparença de collita abundant que no es confirma a la verema. Calorades importants entre juliol i agost i començament de la verema el 27 d'agost. Verema tranquil·la i sense pluges.

**LA FINCA: LO COLL DE BATEA** Finca orientada a l'est. Pura Terra panal. Petita parcel·la de 0'73ha. Conreu ecològic. Vinyes velles.

**VARIETAT** Garnatxa Negra.

**DATA DE LA VEREMA** 18 de setembre de 2018.

**ELABORACIÓ** Maceració de 6 dies amb les pells. Fermentació en gerra de ceràmica amb els seus propis llevats.

**EMBOTELLAT** 27 de juny de 2019. No filtrat. Sense sulfurós afegit.

**PRODUCCIÓ** 818 ampolles.

### DADES ANALÍTIQUES

**Graduació alcohòlica** 14'5°

**PH** 3'39

**ATT** 5'7 gr/l

**Acidesa volàtil** 0'41 gr/l

**Sucres residuals** 3'8 mg/l

**Gandesa, 16 d'octubre de 2019**

