

# Bàrbara Forés *en moviment*

## 3\_Garnatxa Negra

2019

**CLIMATOLOGIA** Tardor plujosa i molt humida fins mitjans de novembre. Hivern molt sec, amb una primavera poc plujosa i un estiu també sec i extremadament càlid. La quantitat d'aigua aprofitable per la vinya ha estat de 376,50 litres, ja que 54 litres han caigut durant el mes de setembre. Important calorada a finals de juny que provoca cremades als raïms d'algunes varietats, especialment la carinyena. Brotació de la vinya la tercera setmana de març i floració a mitjans de maig. Verolat a finals de juliol. Els ceps han desenvolupat uns sarments petits i uns raïms solts. Sanitat de la vinya impecable, tot i que la producció s'ha vist molt disminuïda.

**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** 17 de setembre de 2019.

**ELABORACIÓ** Maceració de 6 dies amb les pells. Fermentació en gerra de ceràmica amb els seus propis llevats. Criança en el mateix dipòsit durant 5 mesos.

**EMBOTELLAT** 7 d'abril de 2020. No filtrat. Sense sulfurós afegit.

**PRODUCCIÓ** 697 ampolles.

### DADES ANALÍTIQUES

**Graduació alcohòlica** 15'5°

**PH** 3'34

**ATT** 5 gr/l

**Acidesa volàtil** 0'53 gr/l

**Sucres residuals** 3'9 mg/l

**Gandesa, octubre de 2020**

