

Bàrbara Forés *en moviment*

3_Garnatxa Negra

2021

CLIMATOLOGIA Tardor fresca i hivern fred. Nevada important al gener que deixa bona saó. El total de pluja a l'any agronòmic és de 495 litres, dels quals quasi 100 litres en plena verema. Pedregades importants i severes els dies 30 i 31 de juliol que redueixen la producció de raïm. Brotació de la vinya a finals de març. Espolsada del raïm la segona setmana de juny. El verolat comença el 19 de juliol. Estiu agradable, amb només una colorada forta la segona setmana d'agost. Maduració del raïm més lenta i en general graus alcohòlics més reduïts que les collites anteriors. Verema molt llarga per les pluges caigudes durant la verema i per la feina de selecció del raïm feta al camp.

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 7 de setembre de 2021.

ELABORACIÓ Maceració de 5 dies amb les pells. Fermentació en gerra de ceràmica amb els seus propis llevats. Criança en el mateix dipòsit durant 8 mesos.

EMBOTELLAT 26 de maig de 2022. No filtrat. Sense sulfurós afegit.

PRODUCCIÓ 1006 ampolles.

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica 14°

ATT 5'2 gr/l

Acidesa volàtil 0'34 gr/l

Sucres residuals 3'3 mg/l

Gandesa, octubre 2022

