

Bàrbara Forés *en moviment*

3_Garnatxa Negra

2022

CLIMATOLOGIA Mes d'octubre sec i novembre més fred de l'habitual. Bon temporal de pluja a finals de novembre. La resta de la tardor i l'hivern molt secs i en general freds. Bones pluges els mesos de març i abril. En total la pluja registrada durant l'any agronòmic ha estat de 451 litres ben caiguts en moments claus. Brotació de la vinya a finals de març. La vinya floreix a començament de juny i cap el 15 de juliol veiem los primers raïms verolant. Estiu molt càlid, comença el mes de maig i acaba el mes de novembre. A primers d'agost els muixons ja piquen els raïms i comencem la verema el dia 12. Acabem la verema el dia 24 de setembre.

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 23 d'agost de 2022. Verema manual.

ELABORACIÓ Maceració de 6 dies amb les pells. Fermentació en gerra de ceràmica amb els seus propis llevats. Criança en el mateix dipòsit durant 7 mesos.

EMBOTELLAT 25 d'abril de 2023. No filtrat. Sense sulfurós afegit.

PRODUCCIÓ 1003 ampolles.

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica 14'5°

ATT 5'6 gr/l

Acidesa volàtil 0'40 gr/l

Sucres residuals 2 mg/l

Ph 3'30

Gandesa, maig 2023

