

CELLER

Bàrbara Forés

Abrisa't 2025

CLIMATOLOGÍA: El viñedo ha cogido un vigor muy grande y se ha recuperado de la gran sequía sufrida en 2024. A finales de mayo el paisaje de la Terra Alta era de color verde intenso. Hemos tenido mucho trabajo de controlar el crecimiento de la hierba. Después el mes de junio ha sido uno de los junios más cálidos que recordamos. Final de junio y principios de julio calurosa histórica. El día 12 de julio, caen casi 80 litros acompañados de piedra, en afectación grave a la uva y hojas machacadas sobre todo la Senia y Coll de Joaquin. Otoño muy húmedo, especialmente de principios de octubre hasta mediados de noviembre. Total lluvia año agronómico son de 578,50 litros. A partir del 20 de julio comienza el verolado. Empieza la vendimia el día 15 de agosto

LA FINCA: La Sendroseta es una pequeña finca de poco más de una hectárea de tierra "panal" rosada situada en la partida de les Sendrosetes de Gandesa. Es una solana que mira hacia les Agulles de Bot, la montaña de Santa Bàrbara y el puerto de Orta. Cultivo ecológico y de secano.

VARIEDAD: Garnacha Blanca, plantada en los años 90.

FECHA DE LA VENDIMIA: 20 de agosto de 2025. Vendimia manual.

ELABORACIÓN: Hemos recuperado la técnica de vinificación ancestral de la Terra Alta: el vino brisado. Se trata de elaborar un vino blanco como si fuese un vino tinto. Maceramos y fermentamos pieles, pulpa y semillas durante 6 días en depósitos de acero inoxidable. Después del prensado, continúa la fermentación durante 20 días en jarras de cerámica de 750 litros de capacidad. Se realiza la crianza en las mismas jarras con las lías durante 7 meses. Se utilizan levaduras propias de la misma uva.

EMBOTELLADO: 23 de junio, 2026

PRODUCCIÓN: 977 botellas de 0,75 l.

DATOS ANALITICOS

Graduación alcohólica: 13,5%

ATT: 4,4 gr./l.

Acidez Volátil: 0,38 gr./l.

SO2 total: 22 mg./l.

Azúcares residuales: <0'5 g./l.

GANDESA, junio 2026

