

CELLER

Bàrbara Forés

Abrisa't 2025

CLIMATOLOGIA: La vinya ha agafat un vigor molt gran i s'ha recuperat de la gran secada patida l'any 2024. A finals de maig el paisatge de la Terra Alta era de color verd intens. Hem tingut molta feina per controlar el creixement de l'herba. Després el mes juny ha estat un dels junys més càlids que recordem. Final de juny i començament de juliol calorada històrica. El dia 12 de juliol, cauen casi 80 litres acompanyats de pedra, en afectació greu al raïm i fulles machacades sobre tot Senia i Coll de Joaquin. Tardor molt humida, especialment de començaments d'octubre fins mitjans de novembre. Total pluja any agronòmic es són de 578,50 litres. Verolat a partir del 20 de juliol comença el verolat. Comença la verema el dia 15 d'agost

LA FINCA: La Sendroseta és una petita finca de poc més d'una hectàrea de terra "bresca" rosada situada en la partida dels Sendroses de Gandesa. És una solana que mira cap a les Agulles de Bot, la muntanya de Santa Bàrbara i el port d'Horta. Cultiu ecològic i de secà.

VARIETAT: Garnatxa Blanca, plantada en els anys noranta.

DATA DE LA VEREMA: 20 d'agost de 2025. Verema manual.

ELABORACIÓ: Hem recuperat la tècnica de vinificació ancestral de la Terra Alta: el vi brisat. Es tracta d'elaborar un vi blanc com si fos un vi negre. Macerem i fermentem pells, polpa i llavors durant 6 dies en dipòsits d'acer inoxidable. Després del premsat, continua la fermentació durant vint dies en gerres de ceràmica de 750 litres de capacitat. Es realitza la criança en les mateixes gerres amb les lies durant 7 mesos. S'utilitzen llevats propis del mateix raïm.

EMBOTELLAMENT: 23 de juny, 2026

PRODUCCIÓ: 977 ampolles de 0,75 l.

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica: 13,5%

ATT: 4,4 gr./l.

Acidesa Volàtil: 0,38 gr./l.

SO2 total: 22 mg./l.

Sucres residuals: <0'5 g./l.



GANDESA, juny 2026