

CELLER

Bàrbara Forés

Bàrbara Forés — Ancestral Morenillo 2024

CLIMATOLOGÍA: Otoño con poca lluvia. Invierno seco y frío. La primavera fue ventosa y con lluvias escasas. Verano muy cálido. A partir de enero, hubo muchos días de viento del noroeste (cerç). La vid brotó a finales de marzo y, para el 31 de marzo, podemos decir que toda la viña había brotado. El envero comenzó el 16 de julio. La cantidad total de lluvia caída durante el período vegetativo fue de 357,40 litros/m².

VARIEDAD: Morenillo

FECHA DE VENDIMIA: 21 de agosto de 2024.

TIRAJE: 7 de septiembre 2024 // **DEGÜELLE:** 16 de junio 2026 (1188 botellas)

ELABORACIÓN: Espumoso método ancestral. Consiste en obtener un vino espumoso con una sola fermentación. Maceración en toneles durante 24 horas, seguido de un prensado suave. La fermentación comienza en un depósito de acero inoxidable a una temperatura entre 15-17 grados hasta alcanzar la densidad óptima para el embotellado. Una vez en la botella, finaliza la fermentación, generando gas carbónico. Permanece con sus lías durante un año y medio. Fermentación con levaduras indígenas. No filtrado, no estabilizado y sin clarificado. Sin sulfitos añadidos.

PRODUCCIÓN: 1188 botellas

DATOS ANALÍTICOS:

- Graduación alcohólica: 11,5%
- Acidez volátil: 0,49 g/l
- Azúcares residuales: 0,80 g/l

Gandesa, junio 2026

