

CELLER

Bàrbara Forés

Bàrbara Forés — Ancestral Morenillo 2024

CLIMATOLOGIA: Tardor de poques aigües. Hivern sec i fred. La primavera va ser ventosa i amb pluges escasses. Estiu molt càlid. A partir del mes de gener vam tenir molts dies de cerç. La vinya va brollar a la fi de març i cap al 31 de març podem dir que tota la vinya havia brollat. El 16 de juliol va començar el verol. El total de pluja caiguda durant el període vegetatiu va ser de 357,40 litres/m².

VARIETATS: Morenillo

DATES DE VEREMA: 21 d'agost de 2024.

TIRATGE: 7 de setembre de 2024 // **DESGORJAT:** 16 de juny de 2026 (1188 ampollas)

ELABORACIÓ: Escumós mètode ancestral. Consisteix en aconseguir un vi escumós mab una sola fermentació. Maceració en bocois durant 24 hores, posterior premsat suau. Començem a fermentar en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura entre 15-17 graus fins aconseguir la densitat òptima per embotellar. Un cop a l'ampolla acaba la fermentació, generant gas carbònic. Reposa amb les seves mares durant un any y mig. Llevats indígenes. No filtrat, no estabilitzat i no clarificat. Sense sulfits afegits.

PRODUCCIÓ: 1188 ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Graus: 11,5%

Acidesa volàtil: 0,49 gr/l

Sucres residuals: 0,80 gr/l

Gandesa, juny 2026

