

CELLER

Bàrbara Forés

Bàrbara Forés Blanc 2024

CLIMATOLOGÍA: Otoño seco, temperado y ventoso. Las hojas de la viña se mantuvieron muchas semanas en las cepas. El mes de enero fue frío y con varios días de heladas matutinas. El mes de febrero también resultó ventoso con floración completa de los almendros. Año en conjunto seco y cálido. 2022, 2023 y 2024 han sido años de sequía persistente. Envero de las uvas a mediados de julio y comienzo de la vendimia el día 12 de agosto.

VARIEDADES: Garnacha Blanca

FECHAS DE VENDIMIA: Vendimia manual entre el 14 de agosto y el 12 de septiembre.

ELABORACIÓN: Maceración pelicular en frío durante 24 horas y posterior prensado. 15 días de fermentación con levaduras salvajes en acero inoxidable.

EMBOTELLADO: 28 de junio 2025.

PRODUCCIÓN: 19709 botellas de 75 cl.

DATOS ANALÍTICOS

GRADO: 13,5%

ACIDEZ TOTAL: 4,3 gr/l.

AZÚCARES RESIDUALES: < 0,5 gr/l.

SO2 TOTAL: 31 mg./l.

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,26.

Gandesa, noviembre 2025.

