

CELLER

Bàrbara Forés

Bàrbara Forés Blanc 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

VARIEDADES: Garnacha Blanca

FECHAS DE VENDIMIA: Vendimia manual entre el 17 de agosto y el 2 de septiembre.

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

EMBOTELLADO: Del 23 de marzo a 10 de junio

PRODUCCIÓN: 10,878 botellas de 75 cl.

DATOS ANALÍTICOS

GRADO: 13,5%

ACIDEZ TOTAL: 4,5 gr/l.

AZÚCARES RESIDUALES: < 0,5 gr./l.

SO2 TOTAL: 28 mg./l.

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,34.

Gandesa, marzo de 2026.

