

CELLER

Bàrbara Forés

Bàrbara Forés Blanc 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

VARIETATS: Garnatxa Blanca

DATES DE VEREMA: Verema manual entre el 17 d'agost i el 2 de setembre.

ELABORACIÓ: Maceració pel·licular en fred durant 24 hores i posterior premsatge. 15 dies de fermentació amb llevats salvatges en acer inoxidable.

EMBOTELLAT: 23 de març a 10 de juny

PRODUCCIÓ: 10,878 ampolles de 75 cl.

DADES ANALÍTIQUES

Grau: 13,5%

Acidesa total: 4,5 gr/l.

Sucres residuals: < 0,5 gr./l.

SO2 total: 28 mg./l.

Acidesa volàtil: 0,34



Gandesa, abril 2026.