

Bàrbara Forés

Bàrbara Forés — En Moviment 2 2021

CLIMATOLOGÍA: Otoño fresco e invierno frío. Las fuertes nevadas en enero dejaron una buena humedad y reservas de agua en el suelo. La precipitación total fue de 495 litros, de los cuales casi 100 litros cayeron durante la vendimia. Fuertes y severas tormentas de granizo los días 30 y 31 de julio redujeron la producción de uva. La brotación de las vides ocurrió a finales de marzo. La floración comenzó en la segunda semana de junio, cuando las vides florecieron. El envero (inicio de la maduración) comenzó el 19 de julio. En general, el verano fue agradable, con un fuerte aumento de temperaturas en la segunda semana de agosto. La maduración de las uvas fue más lenta de lo habitual, obteniendo niveles de alcohol más bajos que en cosechas anteriores. Vendimia muy larga debido a las lluvias durante la temporada de cosecha y al trabajo de recolección y selección de las uvas realizado directamente en el campo.

LA FINCA: LO COSTE DE LA COMA D'EN BONET. Se trata de una pequeña parcela en pendiente situada al final de las Comes d'en Bonet, al sur de Gandesa. Una "Coma" es una pequeña depresión formada en épocas muy lluviosas (final del Cuaternario). La parte central de la Coma recoge todas las aguas, mientras que la zona que cultivamos es el lateral de la Coma, con forma de ladera. Suelos francos con una combinación de gravas, arcillas, arenas y piedra caliza. La extensión de la parcela es de media hectárea. Cultivo ecológico y agricultura regenerativa.

VARIEDAD: Macabeo, plantado durante la década de 1940.

FECHA DE VENDIMIA: 27 de agosto de 2021.

ELABORACIÓN: Vino brisado. Maceración y fermentación con las propias pieles durante 114 días. Fermentación con sus propias levaduras en un depósito de acero inoxidable a una temperatura entre 17 y 23°C. Después del prensado, el vino continúa en el mismo depósito durante 8 meses con sus lías.

EMBOTELLADO: 25 de mayo de 2022. No filtrado, no estabilizado y no clarificado.

PRODUCCIÓN: 455 botellas.

DATOS ANALÍTICOS:

- Graduación alcohólica: 11°
- pH: 3,53
- Acidez total: 5,0 g/l
- Acidez volátil: 0,87 g/l
- Azúcares residuales: 1,9 mg/l
- SO₂: 14 mg/l

Gandesa, abril de 2026.

