

CELLER

Bàrbara Forés

Bàrbara Forés — En Moviment 1 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 se son de 578,50 litros. Verolado a partir del 20 de julio comienza el verolado. Empieza la vendimia el día 15 de agosto

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 Gadesa. Una "Coma" es una pequeña depresión formada en épocas muy lluviosas (final del Cuaternario). La parte central de la Coma es la que recoge todas las aguas, y la parte que cultivamos es el lateral de la Coma, en forma de ladera. Suelos francos: combinación de gravas, arcillas, arenas y piedra caliza. La extensión de la parcela es de media hectárea. Cultivo ecológico y agricultura regenerativa.

VARIEDAD: Garnacha Blanca, plantada durante la década de los 40.

FECHA DE VENDIMIA: 26 y 29 de agosto de 2025.

ELABORACIÓN: Vino brisado. Maceración y fermentación con sus propias pieles durante 52 días. Fermenta con sus propias levaduras en un depósito de acero inoxidable a una temperatura entre 17 y 20 grados. Crianza bajo velo de flor (biológica) durante 7 meses en el mismo depósito. No contiene sulfitos añadidos.

EMBOTELLADO: 30 de marzo de 2023. No filtrado, no estabilizado y no clarificado.

PRODUCCIÓN: 198 botellas.

DATOS ANALÍTICOS:

- Graduación alcohólica: 14°
- pH: 3,61
- Acidez total: 4,5 g/l
- Acidez volátil: 0,50 g/l
- Azúcares residuales: 1,8 g/l
- SO₂: no contiene

Gadesa, octubre de 2023

