

Bàrbara Forés – En moviment 3 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.

LA FINCA "Lo Coll de Batea": Pequeña finca de 0,73 ha, orientada al este. Suelo panal. Cultivo ecológico. Viñas viejas.

VARIEDAD: Garnacha Negra.

FECHA DE VENDIMIA: 29 de agosto, 2024

ELABORACIÓN: Maceración de 6 días con los hollejos. Fermentación en tinaja de cerámica con sus propias levaduras. Crianza en el mismo depósito durante 9 meses.

EMBOTELLADO: 11 de marzo, 2024. No filtrado. Sin sulfitos añadidos.

PRODUCCIÓN: 634 botellas.

DATOS ANALÍTICOS:

- Grado alcohólico: 14%
- Acidez total: 4,2 g/l
- Acidez volátil: 0,36 g/l
- Azúcares residuales: 1,3 g/l
- No contiene sulfitos añadidos

Gandesa, julio 2026

