

CELLER

Bàrbara Forés

El Templari 2023

CLIMATOLOGÍA: Otoño con poca lluvia. Invierno seco y frío. La primavera fue ventosa y con lluvias escasas. Verano muy cálido. A partir de enero, hubo muchos días de viento del norte (cerç). La vid brotó a finales de marzo y, hacia el 31 de marzo, podemos decir que toda la viña había brotado. El envero comenzó el 16 de julio. La precipitación total durante el período vegetativo fue de 357,40 litros/m².

LA FINCA: L'Obaga de Tomaset está situada bajo las formaciones de roca caliza de la sierra de Pàndols, en una zona de umbría con orientación norte. Se trata de una sierra formada por sedimentos acumulados originalmente en el fondo marino, que hace treinta millones de años emergieron a la superficie. El suelo está compuesto por estratos inclinados con conglomerados que han dado lugar a abundantes piedras calizas, mezcladas con limos y arcillas. Una finca de cultivo orgánico, con agricultura regenerativa y de secano.

VARIEDAD: Morenillo. Se trata de una variedad de ciclo largo, prácticamente desaparecida, que recuperamos a finales de los años noventa. La cepa de Morenillo tiene una estructura aérea y bien definida. Todos sus elementos son de gran tamaño: el tronco, los sarmientos, las hojas y los granos de uva. La viña tiene 24 años de edad.

FECHAS DE VENDIMIA: 26 y 27 de septiembre de 2023.

ELABORACIÓN: Maceración de 18 días con las pieles. Fermentación en ánfora de cerámica con sus propias levaduras. Crianza en el mismo depósito durante 7 meses.

PRODUCCIÓN: 3.050 botellas.

DATOS ANALÍTICOS:

- Graduación alcohólica: 12%
- Acidez total: 4,3 g/l
- Acidez volátil: 0,57 g/l
- Azúcares: 0,5 g/l
- pH: 3,67
- SO₂ total: 50 mg/l

Gandesa, octubre de 2024.

