

CELLER

Bàrbara Forés

Bàrbara Forés — En Moviment 1 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

LA FINCA "LO COSTE DE LA COMA D'EN BONET": Es trata d'una petita parcel·la en coster situada al final de les Comes d'en Bonet, al sud de Gandesa. Una Coma és una petita depressió que s'ha format en eres molt plujoses (final del quaternari). La part central de la Coma és la que recull totes les aigües, i la part que cultivem és la lateral de la Coma, en forma de coster. Sòls francs: combinació de graves, argiles, arenes i pedra calcàrea. La extensió de parcel·la és de mitja hectàrea. Cultiu ecològic i agricultura regenerativa.

VARIETAT: Garnatxa blanca (58%) i Macabeu (42%).

DATA DE VEREMA: 26 i 29 d'agost de 2025.

ELABORACIÓ: Vi brisat. Maceració i fermentació amb les pròpies pells durant 52 dies. Fermenta amb els seus propis llevats en un dipòsit d'acer inoxidable entre 17 i 20 graus de temperatura. Criança sota vel - flor (biològica) durante 7 mesos en el mateix dipòsit. No conté sulfits afegits.

EMBOTELLAT: 30 març de 2023. No filtrat, no estabilitzat i no clarificat.

PRODUCCIÓ: 198 ampolles

DADES ANALÍTiques:

Graduació alcohòlica: 14

PH 3,61

ATT 4,5gr/l

Acidesa volàtil 0,50 gr/l

Sucres residuals 1,8 gr/l

SO2: no conté

Gandesa, octubre de 2023

