

Bàrbara Forés – En moviment 3 2024

CLIMATOLOGIA: Tardor molt seca i poc freda. Molts dies de vent. La fulla va trigar molt a caure. Mes de gener fred, amb diversos dies de gelada. Mes de febrer ventós i florida general dels ametllers. Any en conjunt sec i càlid. 2022, 2023 i 2024 anys de sequera persistent. El verolat es manifesta a mitjans de juliol i comencem la verema el 12 d'agost. Any de produccions molt baixes per causa de la sequera.

LA FINCA "lo coll de Batea": finca orientada a l'est, petita de 0.73ha. Terra panal. Conreu ecològic. Vinyes velles

VARIETATS: Garnatxa Negra

DATES DE VEREMA: 29 de agost 2024

ELABORACIÓ: Maceració de 6 dies amb les pells. Fermentació en gerra de ceràmica amb els seus propis llevats. Criança en el mateix dipòsit durant 9 mesos.

EMBOTELLAMENT: 11 de març, 2025. No filtrat. Sense sulfurós afegit

PRODUCCIÓ: 634 ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Graus: 14%

Acidesa total: 4,2 gr/l

Acidesa volàtil: 0,36 gr/l

Sucres residuals: 1,3 gr/l

No conté sulfits afegits



Gandesa, juliol 2026