

CELLER

Bàrbara
Forés

El Templari 2023

CLIMATOLOGIA: Tardor de poques aigües. Hivern sec i fred. La primavera va ser ventosa i amb pluges escasses. Estiu molt càlid. A partir del mes de gener vam tenir molts dies de cerç. La vinya va brotar a la fi de març i cap al 31 de març podem dir que tota la vinya havia brotat. El 16 de juliol va començar el verol. El total de pluja caiguda durant el període vegetatiu va ser de 357,40 litres/m2.

LA FINCA: L'obaga de Tomaset està situada sota les formacions de roca calcària de la serra de Pàndols. Una zona d'ombria i orientació nord. Una serra formada per sediments acumulats originàriament en el fons marí i que fa trenta milions d'anys van emergir a la superfície. El sòl està format per estrats inclinats en els quals trobem conglomerats que han donat lloc a abundants pedres calcàries que es troben barrejades amb llims i amb argiles. Una finca de cultiu orgànic, agricultura regenerativa i de secà.

VARIETAT: Morenillo. Es tracta d'una varietat de cicle llarg, pràcticament desapareguda i que recuperem a la fi dels anys noranta. El cep de Morenillo té un port airós i ben estructurat. Tots els seus elements són de grans dimensions: el tronc, els sarments, les fulles i els grans de raïms. L'edat de la vinya és 24 anys.

DATES DE VEREMA: 26 i 27 de setembre de 2023

ELABORACIÓ: Maceració de 18 dies amb les pells. Fermentació en gerra de ceràmica amb els seus propis llevats. Criança en el mateix dipòsit durant 7 mesos.

PRODUCCIÓ: 3.050 ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica: 12%

Acidesa total: 4,3 gr/l

Acidesa volàtil: 0,57

Sucres: 0,5 gr/l

pH: 3,67

SO2 total: 50 mg/l

Gandesa, octubre de 2024

