

CELLER

Bàrbara Forés

Bàrbara Forés Dolç 2020

CLIMATOLOGÍA: Otoño con buenas lluvias. Importante anticiclón a finales de diciembre y hasta mediados de enero, con abundante niebla y heladas nocturnas. Paso de la tormenta Gloria en la semana del 20 de enero, con algunas afectaciones pero sin daños importantes. Febrero seco y primavera muy lluviosa. Verano seco y sin lluvias significativas. No hubo tormentas para la Virgen de Agosto. La vid comenzó a brotar entre la segunda y la tercera semana de marzo. A principios de abril, toda la vid había brotado. Entre el 15 y el 30 de mayo la vid floreció, y el 12 de junio, en muchas fincas, las uvas tenían tamaño de guisante. El envero comenzó a finales de julio. Iniciamos la vendimia el 18 de agosto. Lluvia total abundante de 702 litros. Año húmedo y lluvioso con afectaciones de mildiu, que afortunadamente pudimos controlar.

VARIEDAD: Garnacha Blanca

FECHA DE VENDIMIA: 1 de octubre, 2020

ELABORACIÓN: Maceración en frío de 4 días con las pieles en depósitos de acero-inoxidable. Fermentación del mosto en la bodega y posterior crianza en la misma durante 60 meses.

BOTTLING: 16 de diciembre, 2020

PRODUCTION: 359 botellas de 50 cl.

ANALYTICAL DATA

ALCOHOL: 16%

TOTAL ACIDITY: 5.0 g/l

VOLATILE ACIDITY: 0.96 g/l

TOTAL SO₂: 12 mg/l

RESIDUAL SUGARS: 50 g/l



CELLER

Bàrbara Forés

Gandesa July 2026