

CELLER

Bàrbara Forés

Bàrbara Forés Dolç 2020

CLIMATOLOGIA: Tardor amb bona pluja. Anticicló important a finals de desembre i fins mitjans de gener, amb boira abundant i gelades nocturnes. Pas del temporal Glòria la setmana del 20 de gener amb alguna afectació però sense danys importants. Mes de febrer eixut i primavera molt plujosa. Estiu sec i sense pluges importants. No hem tingut tronades per la mare de Déu d'Agost. Comença a brotar la vinya entre la segona i la tercera setmana de març. A primers d'abril està tota la vinya brotada. Entre el 15 i el 30 de maig espolsa la vinya i el 12 de juny a moltes finques el raïm té tamany de pèsol. Verolat a finals de juliol. Comencem la verema el 18 d'agost. Una pluja total abundant de 702 litres. Any humit i plujós amb afectacions de mildiu que afortunadament vam poder controlar.

VARIETAT: Garnatxa Blanca

DATA DE VEREMA: 1 de octubre, 2020

ELABORACIÓ: Maceració en fred de 4 dies amb les pells a dipòsits d'acer-inoxidable. Fermentació del most a la bóta de 225l i posterior criança durant 60 mesos.

EMBOTELLAT: 16 de desembre 2025

PRODUCCIÓ: 359 ampollas de 50 cl.

DADES ANALÍTIQUES:

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA: 16%

ATT: 5.0 g/l

ACIDESA VOLÀTIL: 0.96 g/l

SO₂: 12 mg/l

SUCRES RESIDUALS: 50 g/l



CELLER

Bàrbara Forés

Gandesa July 2026