

Bàrbara Forés

Bàrbara Forés — En Moviment 2 2022

CLIMATOLOGÍA: Octubre fue un mes seco y noviembre más frío de lo habitual. A finales de noviembre se sucedieron fuertes temporales de lluvia. El resto del otoño y el invierno fueron períodos muy secos y, en general, meses fríos. En marzo y abril hubo buenas precipitaciones. En total, la lluvia registrada durante el año agronómico fue de 451 litros. La brotación de la vid comenzó a finales de marzo y floreció a principios de junio. El envero arrancó el 15 de julio. El verano fue muy cálido, comenzando en mayo y extendiéndose hasta noviembre. A principios de agosto, los pájaros ya picoteaban la uva, por lo que iniciamos la vendimia el día 12 del mismo mes y la finalizamos el 24 de septiembre.

LA FINCA: LO COSTE DE LA COMA D'EN BONET. Se trata de una pequeña parcela en pendiente situada al final de las Comes d'en Bonet, al sur de Gandesa. Una "Coma" es una pequeña depresión formada en épocas muy lluviosas (final del Cuaternario). La parte central de la Coma recoge todas las aguas, mientras que la zona que cultivamos es el lateral de la Coma, con forma de ladera. Suelos francos con una combinación de gravas, arcillas, arenas y piedra caliza. La extensión de la parcela es de media hectárea. Cultivo ecológico y agricultura regenerativa.

VARIEDAD: Macabeo, plantado durante la década de 1940.

FECHA DE VENDIMIA: 23 de agosto de 2022.

ELABORACIÓN: Vino brisado. Maceración y fermentación con las propias pieles durante 112 días. Fermentación con sus propias levaduras en un depósito de acero inoxidable a una temperatura entre 17 y 23°C. Después del prensado, el vino continúa en el mismo depósito durante 8 meses con sus lías.

EMBOTELLADO: 14 de junio de 2023. No filtrado, no estabilizado y no clarificado.

PRODUCCIÓN: 232 botellas.

DATOS ANALÍTICOS:

- Graduación alcohólica: 13°
- pH: 3,81
- Acidez total: 4,7 g/l
- Acidez volátil: 1 g/l
- Azúcares residuales: 2,55 mg/l
- SO₂: no contiene

Gandesa, octubre de 2023.

