

CELLER

Bàrbara
Forés

Bàrbara Forés — En Moviment 2 2022

CLIMATOLOGIA: Octubre va ser un mes sec i novembre va ser més fred de l'habitual. Es van succeir bons temporals de pluja a la fi de novembre. La resta de la tardor i hivern van ser períodes molt secs i en general, mesos freds. Va haver-hi bones precipitacions al març i abril. En total, la pluja registrada durant l'any agronòmic ha estat de 451 litres. La brotada de la vinya va començar a la fi de març i va florir a principis de juny. El 15 de juliol va arrencar el verol. L'estiu va ser molt càlid, s'inicia el mes de maig i acaba el mes de novembre. A primers d'agost els ocells ja picaven el raïm i comencem la verema el dia 12 del mateix mes. Acabem la verema el dia 24 de setembre.

LA FINCA: Es trata d'una petita parcel·la en coster situada al final de les Comes d'en Bonet, al sud de Gandesa. Una Coma és una petita depressió que s'ha format en eres molt plujoses (final del quaternari). La part central de la Coma és la que recull totes les aigües, i la part que cultivem és la lateral de la Coma, en forma de coster. Sòls francs: combinació de graves, argiles, arenes i pedra calcàrea. La extensió de parcel·la és de mitja hectàrea. Cultiu ecològic i agricultura regenerativa.

VARIETAT: Macabeu, plantat durant la dècada dels 40.

DATA DE VEREMA: 23 d'agost de 2022.

ELABORACIÓ: Vi brisat. Maceració i fermentació amb les pròpies pells durant 112 dies. Fermenta amb els seus propis llevats en un dipòsit d'acer inoxidable entre 17 i 23 graus de temperatura. Després de premsat continua en el mateix dipòsit durant 8 mesos amb les mares.

EMBOTELLAT: 14 de juny de 2023. No filtrat, no estabilitzat i no clarificat.

PRODUCCIÓ: 232 ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica: 13°

PH 3,81

ATT 4,7 gr/l

Acidesa volàtil 1 gr/l

Sucres residuals 2,55 mg/l

SO2: no conté

Gandesa, octubre de 2023

