

Bàrbara Forés

El Templari 2022

CLIMATOLOGÍA: Octubre fue un mes seco y noviembre fue más frío de lo habitual. Se sucedieron buenos temporales de lluvia a finales de noviembre. El resto del otoño e invierno fueron períodos muy secos y por lo general, meses fríos. Hubo buenas precipitaciones en marzo y abril. En total, la lluvia registrada durante el año agronómico ha sido de 451 litros. La brotación del viñedo comenzó a finales de marzo y floreció a principios de junio. El 15 de julio arrancó el envero. El verano fue muy cálido, se inicia en el mes de mayo y termina en el mes de noviembre. A primeros de agosto los pájaros ya picaban las uvas y empezamos la vendimia el día 12 del mismo mes. Terminamos la vendimia el día 24 de septiembre.

VARIEDAD: el morenillo es una variedad de ciclo largo prácticamente desaparecida y que recuperamos a finales de los noventa. La cepa tiene un porte airoso y bien estructurado. Todos sus elementos son de grandes dimensiones: el tronco, los sarmientos, las hojas y los racimos. La edad de la viña es 24 años.

FECHA DE VENDIMIA: 20 de septiembre 2022

ELABORACIÓN: Maceración y fermentación en depósitos de acero inoxidable 14 y 18 días con sus propias levaduras. Crianza en tinajas de barro durante 8 meses.

PRODUCCIÓN: 5623 botellas

EMBOTELLADO: 27 de julio de 2023

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica: 12'5%

Acidez total: 4,7 gr/l

Azúcares: 0,5 gr/l

SO2 total: 39 mg/l

Acidez volátil: 0,56

Gandesa, marzo 2024

