

Bàrbara Forés

El Templari 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.

VARIETAT: Morenillo. Es tracta d'una varietat de cicle llarg, pràcticament desapareguda i que recuperem a la fi dels anys noranta. El cep de Morenillo té un port airós i ben estructurat. Tots els seus elements són de grans dimensions: el tronc, els sarments, les fulles i els raïms. L'edat de la vinya és 24 anys.

DATA DE VEREMA: 20 de setembre 2022

ELABORACIÓ: Maceració i fermentació en dipòsits d'acer inoxidable 14 i 18 dies amb els seus propis llevats. Criança en gerres de fang durant 8 mesos.

PRODUCCIÓ: 5623 ampolles

EMBOTELLAMENT: 27 de juliol de 2023

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica: 12'5%

Acidesa total: 4,7 gr/l

Sucres: 0,5 gr/l

SO2 total: 39 mg/l

Acidesa volàtil: 0,56

Gandesa, març 2024

