

CELLER

Bàrbara Forés

Bàrbara Forés — En moviment 3 2023

CLIMATOLOGÍA: Otoño con pocas lluvias. Invierno seco y frío. La primavera fue ventosa y con precipitaciones escasas. Verano muy cálido. A partir de enero, hubo muchos días de cierzo. La vid brotó a finales de marzo y, hacia el 31 de marzo, podemos decir que toda la viña había brotado. El envero comenzó el 16 de julio. La lluvia total caída durante el período vegetativo fue de 357,40 litros/m².

LA FINCA "Lo Coll de Batea": Pequeña finca de 0,73 ha, orientada al este. Suelo panal. Cultivo ecológico. Viñas viejas.

VARIEDAD: Garnacha Negra.

FECHA DE VENDIMIA: 1 de septiembre de 2023.

ELABORACIÓN: Maceración de 6 días con los hollejos. Fermentación en tinaja de cerámica con sus propias levaduras. Crianza en el mismo depósito durante 9 meses.

EMBOTELLADO: 3 de junio de 2024. No filtrado. Sin sulfitos añadidos.

PRODUCCIÓN: 1.086 botellas.

DATOS ANALÍTICOS:

- Grado alcohólico: 14%
- Acidez total: 4,5 g/l
- Acidez volátil: 0,37 g/l
- Azúcares residuales: 2,4 g/l
- No contiene sulfitos añadidos

Gandesa, octubre de 2024.

