

CELLER

Bàrbara Forés

Bàrbara Forés – En moviment 3 2023

CLIMATOLOGIA: Tardor de poques aigües. Hivern sec i fred. La primavera va ser ventosa i amb pluges escasses. Estiu molt càlid. A partir del mes de gener vam tenir molts dies de cerç. La vinya va brollar a la fi de març i cap al 31 de març podem dir que tota la vinya havia brollat. El 16 de juliol va començar el verol. El total de pluja caiguda durant el període vegetatiu va ser de 357,40 litres/m2.

LA FINCA “lo coll de Batea”: finca orientada a l’est, petita de 0.73ha. Terra panal. Conreu ecològic. Vinyes velles

VARIETATS: Garnatxa Negra

DATES DE VEREMA: 1 de setembre de 2023.

ELABORACIÓ: Maceració de 6 dies amb les pells. Fermentació en gerra de ceràmica amb els seus propis llevats. Criança en el mateix dipòsit durant 9 mesos.

EMBOTELLAMENT: 3 de juny de 2024. No filtrat. Sense sulfurós afegit

PRODUCCIÓ: 1086 ampolles

DADES ANALÍTIQUES

Graus: 14%

Acidesa total: 4,5 gr/l

Acidesa volàtil: 0,37 gr/l

Sucres residuals: 2,4 gr/l

No conté sulfits afegits

Gandesa, octubre de 2024

