

CELLER

Bàrbara  
Forés

## Bàrbara Forés Negre 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

**VARIETATS:** Garnacha Negra (69%), Cariñena (22%), i Merlot (9%).

**DATA DE VEREMA:** Manual entre els dies 8 i 16 de setembre 2022

**ELABORACIÓ:** Cada varietat fermenta per separat amb els seus propis llevats en dipòsits d'acer inoxidable en temperatures entre els 22 i els 25 graus. Criança en barriques de roure Francés d'Alie de 300 litres durant 14 mesos

**PRODUCCIÓ:** 12037 ampolles de 0,75l. i 250 màgnums.

**EMBOTELLAT:** 2 de abril 2024

### DADES ANALÍTIQUES

**GRAU:** 15%

**ACIDESA TOTAL:** 4,6 gr/l.

**SUCRES RESIDUALS:** < 0,5 gr./l.

**SO2 TOTAL:** 48 mg./l.

**ACIDESA VOLÀTIL:** 0,58.



CELLER

Bàrbara  
Forés