

CELLER

Bàrbara
Forés

Bàrbara Forés Negre 2022

CLIMATOLOGIA: 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.

VARIEDADES: Garnacha Negra (69), Cariñena (22%), Merlot (9%) .

FECHA DE VENDIMIA: Manual entre los días 8 y 16 de septiembre 2022.

ELABORACIÓN: Cada variedad fermenta por separado con sus propias levaduras en depósitos de acero inoxidable en temperaturas entre los 22 y los 25 grados. Crianza en barricas de roble Francés de Alier de 300 litros durante 14 meses

PRODUCCIÓN: 12037 botellas de 0,75l. y 250 màgnums.

EMBOTELLADO: 2 de abril 2024

DATOS ANALÍTICOS

GRADO: 15%

ACIDEZ TOTAL: 4,6 gr/l.

AZÚCARES RESIDUALES: < 0,5 gr./l.

SO2 TOTAL: 48 mg./l.

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,58.

GANDESA, noviembre de 2025

