

Bàrbara Forés Rosat 2024

CLIMATOLOGÍA: Otoño seco, temperado y ventoso. Las hojas de la viña se mantuvieron muchas semanas en las cepas. El mes de enero fue frío y con varios días de heladas matutinas. El mes de febrero también resultó ventoso con floración completa de los almendros. Año en conjunto seco y cálido. 2022, 2023 y 2024 han sido años de sequía persistente. Envero de las uvas a mediados de julio y comienzo de la vendimia el día 12 de agosto.

VARIEDADES: Garnacha Tinta (65%), Cariñena (23%) y Syrah (12%).

FECHAS DE VENDIMIA: Entre el 17 de agosto y el 13 de septiembre de 2023.

ELABORACIÓN: Maceración pelicular en frío durante 25 horas y posterior sangrado del mosto. Fermentación con sus propias levaduras en depósitos de acero inoxidable.

EMBOTELLADO: 9 de abril 2025.

PRODUCCIÓN: 5689 botellas de 75 cl.

DATOS ANALÍTICOS

Grado: 13,5%

Acidez total: 4,7

Acidez volátil: 0,32

Azúcares residuales: <0,5 gr/l

SO2 total: 11 mg/l

