

CELLER

Bàrbara Forés

Bàrbara Forés Rosat 2024

CLIMATOLOGIA

Tardor molt seca i poc freda. Molts dies de vent. La fulla va trigar molt a caure. Mes de gener fred, amb diversos dies de gelada. Mes de febrer ventós i florida general dels ametllers. Any en conjunt sec i càlid. 2022, 2023 i 2024 anys de sequera persistent. El verolat es manifesta a mitjans de juliol i comencem la verema el 12 d'agost. Any de produccions molt baixes per causa de la sequera.

VARIETATS: Garnacha Negra (65%), Cariñena (23%) i Syrah (12%).

DATES DE VEREMA: Entre el 17 d'agost i el 16 de setembre de 2024.

ELABORACIÓ: Maceració pel·licular en fred durant 25 hores i posterior sagnat del most. Fermentació amb els seus propis llevats en dipòsits d'acer inoxidable.

EMBOTELLAT: 9 d'abril de 2025.

PRODUCCIÓ: 5.689 ampolles de 75 cl.

DADES ANALÍTIQUES

Graus: 13,5%

Acidesa total: 4,7

Acidesa volàtil: 0,32

Sucres residuals: < 0,5 gr/l

SO2 total: 11 mg/l

Gandesa, novembre 2025

