

## Bàrbara Forés Blanc 2023 Celler Bàrbara Forés - 75 cl.



Vin innovant depuis 1994, ce fut le premier du domaine à prendre le nom de la fondatrice. Après des décennies de travail pour mettre au point la méthode de vinification et pour élaborer le meilleur assemblage de la cuvée, le mariage Grenache blanc-Viognier a ôté tout doute. Le Chardonnay ne pouvait que jouer les trouble-fêtes. Production : 8.400 bouteilles.



### Vinification

Macération pelliculaire durant 20 heures, suivie d'une fermentation alcoolique (18°C) de 15 jours. Cuves inox



### Potentiel de stockage

A boire à partir de : 2024  
Meilleur moment : 2024-2025  
A boire jusqu'à : 2026



### Servir

Servir frais (10°C).



### Analyse des essais

Vin de style masculin, très sec, floral, légèrement épicé, avec une finale charnue mais sèche. Le Viognier aux arômes de pêche donne une rondeur florale au Grenache Blanca, qui lui se révèle bien structuré, méditerranéen, épicé et d'une grande pureté. Avec le temps, le Grenache prendra le dessus; raisin à peau fine, il révélera un caractère légèrement oxydatif avec des arômes de noisettes.



### Style de vin:

Méditerranéen, puissant et minéral



### Assemblée

Garnatxa blanca (100%)



### Région:

Catalunya



### Appellation:

D.O. Terra Alta



### Domaine viticole:

Celler Bàrbara Forés

### Description domaine

Cette cave est un des pionniers de la DO Terra Alta, une petite appellation de la Catalogne intérieure, au sud de l'Ebre. Mari-Carme Ferrer a remis en lumière le grenache blanc, ainsi que le Morenillo, en rouge. Au sommet de sa DO.



Biologique