

Land:	Spanje
Naam:	Bàrbara Forés Blanc
Jaartal:	2016
Producent:	BARBARA FORES
Wijnkleur:	wit
Wijnstijl:	krachtig droog
Appellatie:	DO Terra Alta
Druivensoorten:	80% garnatxa blanc, 20% viognier
Wijnstokken:	35 jaar
Pluk:	met de hand
Vinificatie:	Pelmaceratie van 20 uur met vergisting op lage temperatuur in inox cuves.
Alcoholgehalte:	13%
Afsluiting:	kurk
Houdbaarheid:	4 jaar
Karafferen:	nee



Hoewel een groot wijng gebied, is deze appellatie voor de meeste wijnliefhebbers een nobele onbekende. Dit is het meest zuidelijke wijng gebied van Catalunya, voorbij de Ebro richting Valencia en Teruel. Zoals zijn naam zegt ligt het gebied op relatief grote hoogte, met een gemiddelde van 500 meter. Dit zorgt voor stevige wijnen met toch voldoende fraîcheur. In totaal is er meer dan 9.000 ha wijngaard aangeplant, in hoofdzaak met witte druiven voor plaatselijk gebruik.

Het domein is van de overgrootmoeder van de huidige eigenares, Carmen Ferrer, opgericht in 1889. Vandaag hebben de wijnen de naam gekregen van de oprichtster. Een wijnhuis dat de geschiedenis toen en nu schrijft in het Spaanse wijnlandschap. 1994 is het jaar van de belangrijke ommezwaai. Wat er was werd behouden en de wijnvinificatie kreeg een grondige restauratiebeurt. Meteen was Bàrbara Forés de grote vernieuwer van een klassieke appellatie. In de eerste 2 jaar werd er enkel witte wijn gevinifieerd, pas in 1996 kwam ook het rode werk "Coma d'en Pou" in hun portfolio, wat dadelijk de interesse van de journalistiek deed opwekken voor deze met minachting geprezen DO. Het domein omvat in totaliteit 19 ha met wijnstokken beplant.

Mannelijke witte wijn, beendroog, floraal, licht kruidig en droge vlezige finale. Viognier geeft hier een florale, perzikachtige ronding aan de mediterrane witte grenache die vol, loepzuiver en kruidig in de fles komt. Na enkele jaren van veroudering gaat het fruit van de viognier meer plaats maken voor het echte witte grenache karakter. Door zijn dunne schil gaat deze druif bij veroudering een nootjesachtig, licht oxidatief aroma vertonen. Perfect bij visbereidingen en gevogelte.