

Bàrbara Forés

Coma d'en Pou

2016



CLIMATOLOGIA Tardor seca i fresca. Episodi de pluges importants a primers de novembre. Hivern i primavera amb poques pluges. Estiu calorós i molt sec. En conjunt en tot el període vegetatiu hem recollit 291,50 litres, una quantitat d'aigua molt minça. Tot i això la vinya es comporta valenta i decidida i planta cara a l'oratge advers.

Brota la vinya la primera setmana del mes d'abril i floreix entre el 28 de maig i el 6 de juny. Verolat el 25 de juliol la Garnatxa Blanca i el 2 d'agost les varietats negres. Iniciem la verema amb calors importants el 31 d'agost i l'acabem amb temperatures normalitzades el 17 d'octubre.

COMA D'EN POU La partida de les Comes d'En Pou està situada a Orient de la ciutat de Gandesa, als estreps de la serra de Cavalls. Una Coma és una petita depressió en terrenys de muntanya. Té unes 10 hectàrees de superfície, repartides entre vinya, oliveres i garriga. El sòl, de textura franca, té una elevada proporció de calç activa i presència de conglomerats erosionats. La part central de la depressió té un sòl profund i una pendent moderada que es troba abancalada amb les pedres procedents dels estrats calcaris intercalats entre les marges.



VARIETATS Garnatxa Negra (85%) i Sirah (15%)

VEREMA Manual, entre el 23 de setembre i el 6 d'octubre de 2015.

ELABORACIÓ Maceració durant 14 dies en dipòsit d'acer inoxidable i botes de roure obertes, on el mateix vi fermenta. Posterior criança en botes de roure francès d'Allier de 400 litres durant 14 mesos.

PRODUCCIÓ 1719 ampolles de 75 cl. i 50 màgnums i 6 dobles màgnums (3litres).

DATA D'EMBOTELLAT 12 de juny de 2018.

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica 15°

ATT 5.4 gr/l

SO2 total 26 mg/l

Sucres residuals 0'42 mg/l

Acidesa volàtil 0'49gr/l

Gandesa, 24 de setembre de 2018