

Bàrbara Forés

El Quintà

2017

CLIMATOLOGIA Tardor i hivern freds i amb molts dies de boira. Primavera i estiu càlids. La pluja caiguda en el període vegetatiu ha estat 467 litres m². Brotació de la vinya a finals del mes de març. Comença la floració el 19 de maig. Verolat a meitats de juliol. Inici de la verema avançat. Comencem a veremar amb molta calor el dia 14 d'agost. Anyada marcada per la gran seca de l'any 2016 i de baixa producció.

EL QUINTÀ El Quintà significa un conjunt de terres, normalment de superfície reduïda, que són conreades per compte del mateix propietari. En aquest cas hem anomenat EL QUINTÀ al vi elaborat amb el raïm procedent d'unes petites finques, de 2 hectàrees d'extensió cadascuna, que són conegudes com la Cometa i el Coll de Batea. Aquestes finques, situades a ponent de la ciutat de Gandesa, en direcció a la veïna comarca del Matarranya, tenen una orientació Est-Oest, en una zona de petites i suaus ondulacions. La Cometa i el Coll de Batea estan plantades amb venerables garnatxes blanques de més de 70 anys, que donen un gra petit, solt i daurat. El sòls de Loess estan formats per sediments eòlics arrossegats pel vent i formats per llims i sorres; a la Terra Alta els anomenem terra panal. Cultiu orgànic.

VARIETATS Garnatxa Blanca de vinyes (b) velles.

DATA DE LA VEREMA 28 i 29 d'agost de 2017.

ELABORACIÓ Maceració pel·licular en fred durant 24 hores. La fermentació es va realitzar en barriques de roure francès d'Allier de 500 litres de cabuda amb les seus propis llevats. Criança a les mateixes bótes, amb les mares, durant 6 mesos.

EMBOTELLAT 24 de juny de 2018.

PRODUCCIÓ 4728 ampolles de 0'75 l i 70 Màgnams.

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica 14'5°

ATT 5 gr/l

SO2 lliure 4 mg/l

SO2 total 49 mg/l

PH 3'27

Acidesa volàtil 0'33 gr/l

Sucre residual 2 mg/l

Gandesa, 19 d'octubre de 2018

