

# Bàrbara Forés

## Coma d'en Pou

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 marcat per la gran seca de l'any 2016 i de baixa producció.

**LA COMA 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 conglomerats erosionats. La part central de la depressió té un sòl profund i una pendent moderada que es troba abançalada amb les pedres procedents dels estrats calcaris intercalats entre els marges.

**VARIETATS** Garnatxa Negra i Garnatxa Peluda de la finca de la Coma d'En Pou.

**VEREMA** Manual, 12 de setembre de 2017.

**ELABORACIÓ** Fermenta en botes obertes en los seus propis llevats, entre 20-23 graus de temperatura. Macera amb les pells entre 17 i 19 dies. Un terç en vinifica amb la rapa. Posterior criança en botes de roure Francès d'Allier de 500 litres durant 14 mesos.

**PRODUCCIÓ** 1393 ampolles de 0'75 l., 204 Màgnams i 6 dobles Màgnams.

**DATA D'EMBOTELLAT** 26 de juliol de 2019.

### DADES ANALÍTIQUES

**Grau** 15°

**PH** 3'6

**SO2 Total** 38 mg/l

**Acidesa Volàtil** 0'56 gr/l

**ATT** 4'6 gr/l

**Sucres** 0'5 gr/l

**SO2 Lliure** 20 mg/l



**GANDESA, octubre 2019.**