

# Bàrbara Forés

## El Quintà

2017

**CLIMATOLOGÍA** Otoño y invierno fríos y con muchos días de niebla. Primavera y verano cálidos. La lluvia caída en el período vegetativo ha sido de 467 litros m<sup>2</sup>. Brotación de la viña a finales del mes de marzo. Empieza la floración el 19 de mayo. Envero a medianos de julio. Inicio avanzado de vendimia. Iniciamos a vendimiar con muchísimo calor el día 14 de agosto. Añada marcada por la gran sequía del año 2016 y bajada considerable de producción.

**EL QUINTÀ** Significa EL QUINTÀ un conjunto de pequeñas y diferentes fincas que son cultivadas por el mismo propietario. Dimos este nombre de EL QUINTÀ al vino elaborado con las uvas de unas pequeñas fincas, de 2 hectáreas de extensión cada una, situadas en el paraje del Coll d'Alsina de Gandesa y conocidas como la Cometa i el Coll de Batea. Estas fincas se encuentran a poniente de la ciudad de Gandesa, hacia las tierras de la vecina comarca del Matarranya, tienen una orientación Este-Oeste y están situadas en una zona de pequeñas y suaves ondulaciones. La Cometa y el Coll de Batea están plantadas con venerables garnachas blancas de más de 70 años, que dan un grano pequeño, suelto y dorado. Los suelos de Loess estan formados por sedimentos eólicos arrastrados por el viento y formados por arenas i limos. A la Terra Alta los conocemos como suelo "panal". Cultivo orgánico.

**VARIETADES** Viñas viejas de Garnacha Blanca.

**FECHA DE LA VENDIMIA** 28 y 29 de agosto de 2017.

**ELABORACIÓN** Maceración pelicular en frío durante 24 horas. Fermentación en barricas de roble francés d'Allier de 500 litros de volumen con sus propias levaduras. Crianza en los mismos depósitos durante 6 meses con las lías.

**EMBOTELLADO** 24 de junio de 2018.

**PRODUCCIÓN** 4.728 botellas de 0.75 l y 70 Magnums.

### DATOS ANALÍTICOS

**Graduación alcohólica** 14'5°

**ATT** 5 gr/l

**SO2 total** 49 mg/l

**SO2 libre** 4 mg/l

**PH** 3'27

**Acidez volátil** 0'33 gr/l

**Azúcar residual** 2 mg/l

**GANDESA, octubre 2018**

