

Bàrbara Forés

El Quintà

2018

CLIMATOLOGÍA La Estación Meteorológica de Gandesa ha acumulado, durante el año agrícola 401,81l/m², 148 los cuales caen de forma torrencial en dos fuertes tormentas en octubre y noviembre, provocando daños en las fincas y sin dejar apenas reservas hídricas en el subsuelo. Final de otoño seco y frío y invierno en conjunto también frío y seco, con muchos días de viento y pocas nieblas. Abril empieza fresco, y nos encontramos la viña brotada a medianos de abril. Floración de las vides a finales de mayo y envero a finales de julio. La buena lluvia de la primavera que permite un buen desarrollo de las plantas y una apariencia de recolección abundante que no se confirma hasta la misma vendimia. Calores importantes entre julio y agosto. Inicio de la vendimia el 27 de agosto. Una vendimia tranquila y sin lluvias.

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 Matarraña, 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 están 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 7, 8 y 9 de septiembre de 2018.

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 4 de junio de 2019.

PRODUCCIÓN 5.492 botellas de 0.75 l y 121 Magnums.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 14°	PH 3'16
ATT 5'1 gr/l	Acidez volátil 0'40 gr/l
SO2 total 20 mg/l	Azúcar residual 1 mg/l

GANDESA, 23 de diciembre de 2019

