

Bàrbara Forés

El Quintà

2019

CLIMATOLOGÍA Otoño lluvioso y muy húmedo hasta medianos de noviembre. Invierno muy seco, primavera con pocas lluvias y verano también seco y extremadamente cálido. La cantidad de agua aprovechable para la viña ha sido sólo de 376,50 litros. Durante el mes de setiembre cayeron 54 litros. Destacar el extremo episodio de calor que sufrimos a finales de junio, provocando quemadas importantes en algunas variedades de uva, especialmente la cariñena. Brotación de la viña la tercera semana de marzo y floración a medianos de mayo. Envero a finales de julio. Las cepas han desarrollado pequeños sarmientos y racimos sueltos. Sanidad de la viña impecable, aunque la producción se ha visto muy afectada.

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 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.

VARIEDADES Viñas viejas de Garnacha Blanca.

FECHA DE LA VENDIMIA 6 y 9 de septiembre de 2019.

ELABORACIÓN Maceración pelicular en frío durante 24 horas. Fermentación en barricas de roble francés d'Allier de 400 - 600 litros de volumen con sus propias levaduras. Crianza en los mismos depósitos durante 8 meses con las lías.

EMBOTELLADO 8 de julio de 2020.

PRODUCCIÓN 3312 botellas de 0.75 l y 50 Magnums.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 14'5°

PH 3'11

ATT 5'7 gr/l

Acidez volátil 0'47 gr/l

SO2 total 27 mg/l

Azúcar residual 1 mg/l

SO2 libre 17 mg/l

GANDESA, 7 de julio de 2021

