

# Bàrbara Forés

## El Quintà

2020

**CLIMATOLOGÍA** Otoño con buenas lluvias. Anticiclón importante entre finales de diciembre y medianos de enero, con abundantes nieblas y heladas nocturnas. Paso del temporal Gloria la semana del 20 de enero, con algunas afectaciones pero sin daños importantes. Mes de febrero seco y primavera muy lluviosa. Verano seco y sin lluvias importantes. La viña empieza a brotar entre la segunda y la tercera semana de marzo. A primeros de abril ya está toda la viña brotada. Entre el 15 y el 30 de mayo florece la viña y a medianos de junio las uvas ya tienen el tamaño guisante. Envero a finales de julio. Iniciamos vendimia el 18 de agosto. Una lluvia total abundante de 702 litros. Año lluvioso y húmedo con afectaciones de mildiu que afortunadamente pudimos controlar.

**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 y en vaso.

**VARIEDADES** Viñas viejas de Garnacha Blanca.

**FECHA DE LA VENDIMIA** del 5 al 12 de septiembre de 2020

**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 6 meses con las lías.

**EMBOTELLADO** 27 de mayo de 2021.

**PRODUCCIÓN** 4276 botellas de 0.75 l y 40 Magnums.

### DATOS ANALÍTICOS

**Graduación alcohólica** 14'5°

**ATT** 4'8 gr/l

**SO2 total** 35 mg/l

**SO2 libre** 28 mg/l

**Acidez volátil** 0'46 gr/l

**Azúcar residual** 0'7 mg/l

GANDESA, octubre 2022

