

Bàrbara Forés

El Quintà

2021

CLIMATOLOGÍA Otoño fresco y invierno frío. En enero nevada importante que deja buena sazón. Durante el año agronómico la lluvia caída es de 495 litros, de los cuales casi 100 cayeron en plena vendimia. Granizada importante y severa los días 30 y 31 de julio que reducen la producción de uva. A finales de marzo brota la viña. La floración de la viña comenzó la segunda semana de junio. A partir del 19 de julio empieza el envero. Verano agradable, con una ola de calor importante la segunda semana de agosto. Maduración de la uva más lenta y en general los grados alcohólicos más contenidos que en las cosechas anteriores. Vendimia muy larga por las lluvias caídas y por el trabajo de selección de la uva hecha en el campo.

EL QUINTÀ Significa EL QUINTÀ un conjunto de pequeñas y diferentes fincas que son cultivadas por el mismo propietario. Damos 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 y de secano.

VARIEDADES Viñas viejas de Garnacha Blanca.

FECHA DE LA VENDIMIA entre el 24 de agosto y el 4 de septiembre de 2021.

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 7 de julio de 2022.

PRODUCCIÓN 5360 botellas de 0.75 l y 50 Magnums.

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica 13'5°

PH 3'20

ATT 6'1 gr/l

Acidez volátil 0'42 gr/l

SO2 total 29 mg/l

Azúcar residual 0'5 mg/l

GANDESA, diciembre de 2022

