

Bàrbara Forés

Coma d'en Pou

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 m². 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.

LA COMA D'EN POU La partida de les Comes d'En Pou está situada a Oriente de la Ciudad de Gandesa en las estribaciones de la Sierra de Cavalls. Una Coma es una pequeña depresión en terrenos de montaña. Tiene una 10 hectáreas de superficie, repartidas entre viña, olivos y maleza. El suelo es de textura franca con una elevada proporción de caliza activa y presencia de conglomerados erosionados. La parte central de la coma tiene un suelo profundo y una pendiente moderada. Se encuentra abancalada con la piedras procedentes de los estratos calcáreos intercalados entre las diferentes piezas de tierra.

VARIETADES Garnacha Tinta y Garnacha Peluda de la finca de la Coma d'En Pou.

VENDIMIA Manual, 12 de septiembre de 2017.

ELABORACIÓN Fermenta en barricas abiertas con sus propias levaduras, entre 20-23 grados de temperatura. Macera con sus hollejos entre 17 y 19 días. Un tercio en vinifica con raspón. Posterior crianza en barricas de roble Francés de 500 litros durante 14 meses.

PRODUCCIÓN 1393 botellas de 0'75 l., 204 Magnums y 6 dobles Magnums.

FECHA DE EMBOTELLADO 26 de julio de 2019.

DATOS ANALÍTICOS

Grado 15°	ATT 4'6 gr/l	PH 3'6
Azúcares 0'5 gr/l	SO2 Total 38 mg/l	SO2 Libre 20 mg/l
Acidez Volátil 0'56 gr/l		

GANDESA, octubre 2019.

