

Bàrbara Forés

Coma d'en Pou

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.

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 Serra 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 nos referimos a “garnachas en armonía” porque se trata de una plantación donde encontramos mezclados distintos clones y tipos de garnachas, tal y como se plantaba antiguamente; destacando la garnacha tinta, la peluda y la roja. Se vendimia y se vinifica conjuntamente. (Field Blend)

VENDIMIA Manual, 20 de septiembre de 2019.

ELABORACIÓN Fermenta en barricas abiertas y depósitos de acero inoxidable con sus propias levaduras. Macera con sus hollejos durante 13 días. Una pequeña parte se vinifica con raspón. Posterior crianza en barricas de roble Francés de 500 litros durante 13 meses.

PRODUCCIÓN 2424 botellas de 0'75 l., 125 Magnums y 6 dobles Magnums.

FECHA DE EMBOTELLADO 22 de marzo de 2021.

DATOS ANALÍTICOS

Grado 15°

SO2 Total 37 mg/l

Acidez Volátil 0'56 gr/l

Azúcares 1'5 gr/l

SO2 Libre 20 mg/l

ATT 5'1 gr/l

GANDESA, noviembre 2021.

