

# Bàrbara Forés

## Coma d'en Pou

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.

**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 unas 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. Cultivo orgánico y de secano.

**VENDIMIA** Manual, entre el 12 y el 14 de septiembre de 2020.

**ELABORACIÓN** Fermenta en barricas abiertas y depósitos de acero inoxidable con sus propias levaduras. Macera con sus hollejos durante dos semanas. Una pequeña parte se vinifica con raspón. Posterior crianza en barricas de roble Francés de 400 y 500 litros durante 16 meses.

**PRODUCCIÓN** 1899 botellas de 0'75 l., 125 Magnums y 6 dobles Magnums.

**FECHA DE EMBOTELLADO** 23 y 24 de febrero de 2022.

### DATOS ANALÍTICOS

Grado 15°

SO2 Total 51 mg/l

Acidez Volátil 0'59 gr/l

Azúcares 0'9 gr/l

ATT 5'1 gr/l

**GANDESA, diciembre 2022.**

