

# Bàrbara Forés

## Coma d'en Pou

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.

**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 20 y el 27 de septiembre de 2021.

**ELABORACIÓN** Fermenta en barricas abiertas y depósitos de acero inoxidable con sus propias levaduras. Macera con sus hollejos durante 17 días. Una pequeña parte se vinifica con raspón. Posterior crianza en barricas de roble Francés de 400 y 500 litros durante 16 meses.

**PRODUCCIÓN** 3174 botellas de 0'75 l., 175 Magnums y 7 dobles Magnums.

**FECHA DE EMBOTELLADO** 3 de marzo de 2023.

### DATOS ANALÍTICOS

Grado 14'5°

SO2 Total 40 mg/l

Acidez Volátil 0'64 gr/l

Azúcares 0'5 gr/l

ATT 5'9 gr/l

Ph: 3'33

**GANDESA, abril 2023.**

