

# Bàrbara Forés

## Coma d'en Pou

2016



### CLIMATOLOGÍA

Otoño seco y fresco. Episodio de lluvias importantes a primeros de noviembre. Invierno seco y primavera con pocas lluvias. Verano caluroso y muy seco. En conjunto en todo el periodo vegetativo hemos recogido 291'5 litros, una cantidad de agua muy escasa. Sin embargo la viña se comporta de forma valiente y decidida, plantando cara a las condiciones meteorológicas difíciles.

Brotan las cepas la primera semana del mes de abril y florecen entre el 28 de mayo y el 6 de junio. Envero el 25 de julio en la Garnacha Blanca y el 2 de agosto en las variedades tintas.

Iniciamos la vendimia con calores importantes el 31 de agosto y la terminamos con temperaturas normalizadas el 17 de octubre.

### 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.

## **VARIEDADES**

Garnacha Tinta (85%), Sirah (15%).

## **VENDIMIA**

Manual, entre el 23 de setiembre y el 6 de octubre de 2016.

## **ELABORACIÓN**

Maceración durante 14 días en depósitos de acero inoxidable y barricas de roble abiertas, donde el mismo vino fermenta. Posterior crianza en barricas de roble francés de Allier de 400 litros durante 14 meses.

## **FECHA DE EMBOTELLADO**

12 de julio de 2018.

## **PRODUCCIÓN**

1.719 botellas de 0'75 l. ; 50 magnums y 3 doble magnums (3litros).

## **DATOS ANALÍTICOS**

**Graduación alcohólica** 15°

**ATT** 5.4 gr/l

**SO2 total** 26 mg/l

**Azúcar residual** 0'42 mg/l

**Acidez volátil** 0'49gr/l

**Gandesa, 19 de octubre de 2018**