

Bàrbara Forés

El Quintà

2018

CLIMATOLOGIA L'estació meteorològica de Gandesa ha mesurat durant l'any agrícola 401,81 l/m² dels quals 148 cauen de forma torrencial en dos forts aiguats a l'octubre i al novembre que provoquen danys a les finques i deixen poca saó. Final de tardor seca i freda i hivern en conjunt també fred i sec, amb molts dies de vent i poca boira en conjunt. Abril comença fresc i la vinya la trobem brotada sobre el 15 d'abril. Floració de la vinya a final de maig i verolat a final de juliol. Bona pluja de primavera que permet un bon desenvolupament de la vinya i una aparença de collita abundant que no es confirma a la verema. Calorades importants entre juliol i agost i començament de la verema el 27 d'agost. Verema tranquil·la i sense pluges.

EL QUINTÀ El Quintà significa un conjunt de terres, normalment de superfície reduïda, que són conreades per compte del mateix propietari. En aquest cas hem anomenat EL QUINTÀ al vi elaborat amb el raïm procedent d'unes petites finques, de 2 hectàrees d'extensió cadascuna, que són conegudes com la Cometa i el Coll de Batea. Aquestes finques, situades a ponent de la ciutat de Gandesa, en direcció a la veïna comarca del Matarranya, tenen una orientació Est-Oest, en una zona de petites i suaus ondulacions. La Cometa i el Coll de Batea estan plantades amb venerables garnatxes blanques de més de 70 anys, que donen un gra petit, solt i daurat. El sòls de Loess estan formats per sediments eòlics arrossegats pel vent i formats per llims i sorres; a la Terra Alta els anomenem terra panal. Cultiu orgànic.

VARIETATS Garnatxa Blanca de vinyes (b) velles.

DATA DE LA VEREMA 7, 8 i 9 de setembre de 2018.

ELABORACIÓ Maceració pel·licular en fred durant 24 hores. La fermentació en barriques de roure francès d'Allier de 500 litres de cabuda amb les seues propis llevats. Criança a les mateixes bótes, amb les mares, durant 6 mesos.

EMBOTELLAT 4 de juny de 2019.

PRODUCCIÓ 5492 ampolles de 0'75 l i 121 Màgnams.

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica 14°

ATT 5'1 gr/l

Sucre residual 1 mg/l

PH 3'16

Acidesa volàtil 0'40 gr/l

SO2 total 20 mg/l

Gandesa, 23 de desembre de 2019

