

# Bàrbara Forés

## El Quintà

2020

**CLIMATOLOGIA** Tardor amb bona pluja. Anticicló important a finals de desembre i fins mitjans de gener, amb boira abundant i gelades nocturnes. Pas del temporal Glòria la setmana del 20 de gener amb alguna afectació però sense danys importants. Mes de febrer eixut i primavera molt plujosa. Estiu sec i sense pluges importants. No hem tingut tronades per la mare de Déu d'Agost. Comença a brotar la vinya entre la segona i la tercera setmana de març. A primers d'abril està tota la vinya brotada. Entre el 15 i el 30 de maig espolsa la vinya i el 12 de juny a moltes finques el raïm té tamany de pèsol. Verolat a finals de juliol. Comencem la verema el 18 d'agost. Una pluja total abundant de 702 litres. Any humit i plujós amb afectacions de mildiu que afortunadament vam poder controlar.

**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 i de secà.

**VARIETATS** Garnatxa Blanca de vinyes (b) velles.

**DATA DE LA VEREMA** Entre els dies 5 i 12 de setembre de 2020. Verema manual.

**ELABORACIÓ** Maceració pel·licular en fred durant 24 hores. La fermentació en barriques de roure francès d'Allier d'entre 400 i 600 litres de cabuda amb les seus propis llevats. Criança a les mateixes bótes, amb les mares, durant 9 mesos.

**EMBOTELLAT** 27 de maig de 2021.

**PRODUCCIÓ** 4276 ampolles de 0'75 l i 40 Màgnams.

### DADES ANALÍTIQUES

**Graduació alcohòlica** 14'5°

**ATT** 4'8 gr/l

**Sucre residual** 0'7 mg/l

**SO2 lliure** 28 mg/l

**Acidesa volàtil** 0'50 gr/l

**SO2 total** 35 mg/l

**Gandesa, maig 2022**

