

Bàrbara Forés

Coma d'en Pou

2022

CLIMATOLOGIA: Octubre fue un mes seco y noviembre fue más frío de lo habitual. Se sucedieron buenos temporales de lluvia a finales de noviembre. El resto del otoño e invierno fueron períodos muy secos y por lo general, meses fríos. Hubo buenas precipitaciones en marzo y abril. La lluvia registrada durante el año agronómico ha sido de 451 litros. La brotación del viñedo comenzó a finales de marzo y floreció a principios de junio. El 15 de julio arrancó el envero. El verano fue muy cálido, se inicia en el mes de mayo y termina en el mes de noviembre. A primeros de agosto los pájaros ya picaban las uvas y empezamos la vendimia el día 12 del mismo mes. Terminamos la vendimia el día 24 de septiembre.

VARIEDADES: “garnachas en armonía”. Usamos esta expresión para referirnos al viñedo donde hay mezclados distintos clones y tipos de garnachas, tal y como se plantaba antiguamente. Entre las variedades destacan la garnacha tinta, la peluda y la roja, las cuales se vendimian y se vinifican conjuntamente. La viña tiene 30 años.

FECHA DE VENDIMIA: 8 de septiembre de 2022.

ELABORACIÓN: Fermenta en barricas abiertas y depósitos de acero inoxidable con sus propias levaduras. Macera con sus hollejos durante 22 días. Una pequeña parte se vinifica con raspón. Posteriormente se realiza la crianza en barricas de roble francés de 500 litros y 600 litros —un 10% en damajuanas— durante 13 meses.

PRODUCCIÓN: 4511 botellas de 0'75 l., 180 magnums y 10 dobles magnums.

FECHA DE EMBOTELLADO: 24 de febrero de 2024

DATOS ANALÍTICOS

Grado: 14,5 %

Azúcares: 1'0 gr/l

SO2 libre: 50 mg/l

Acidez Volátil: 0'53 gr/l

ATT: 4,5 gr/l

Gandesa, marzo 2024

