

Bàrbara Forés

Coma d'en Pou

2022

CLIMATOLOGIA: Octubre va ser un mes sec i novembre va ser més fred de l'habitual. Es van succeir bons temporals de pluja a la fi de novembre. La resta de la tardor i hivern van ser períodes molt secs i en general, mesos freds. Va haver-hi bones precipitacions al març i abril. En total, la pluja registrada durant l'any agronòmic ha estat de 451 litres. La brotada de la vinya va començar a la fi de març i va florir a principis de juny. El 15 de juliol va arrencar el verol. L'estiu va ser molt càlid, s'inicia el mes de maig i acaba el mes de novembre. A primers d'agost els ocells ja picaven el raïm i comencem la verema el dia 12 del mateix mes. Acabem la verema el dia 24 de setembre.

VARIETATS: "garnatxes en harmonia". Usem aquesta expressió perquè es tracta d'una vinya on trobem barrejats diferents clons i tipus de garnatxes, tal com es plantava antigament. Entre les diferents varietats destaca la garnatxa negra, la peluda i la vermella, les quals es veremen i vinifiquen conjuntament. La vinya té trenta anys.

DATA DE VEREMA: 8 de setembre de 2022.

ELABORACIÓ: Fermenta en botes obertes i dipòsits d'acer inoxidable amb els seus propis llevats. Macera amb les seves pells durant 22 dies. Una petita part es vinifica amb raspa. Posteriorment, es realitza la criança en botes de roure francès de 500 litres i 600 litres —un 10% en damajoanes— durant 13 mesos.

PRODUCCIÓ: 4511 ampolles de 0'75 l., 180 màgnums i 10 dobles màgnums.

EMBOTELLAMENT: 24 de febrer de 2024

DADES ANALÍTIQUES

Grau: 14,5%

Sucres: 1'0 gr/l

SO2 lliure: 50 mg/l

Acidesa Volàtil: 0'53 gr/l

ATT: 4,5 gr/l

Gandesa, març 2024

