

Bàrbara Forés

El Quintà 2022

CLIMATOLOGY. 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: Vinyes velles de garnatxa blanca.

DATA DE LA VEREMA: Entre el 20 i 21 agost i el 2 de setembre de 2022.

ELABORACIÓ: Maceració pel·licular en fred durant 24 hores. Fermentació en botes de roure francès d'Allier de 500 i 600 litres de volum i amb els seus propis llevats. Criança en els mateixos dipòsits durant 8,5 mesos amb les lies. No està clarificat.

EMBOTELLAMENT: 27 de juny de 2023

PRODUCCIÓ: 4.468 ampolles de 0,75 litres i 40 màgnums

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica: 14%

pH: 3'20

ATT: 5,7 gr/l

Acidesa volàtil: 0'37 gr/l

SO2 total: 30 mg/l

Sucre residual: 0'9 mg/l

Gandesa, desembre de 2023

