

CELLER

Bàrbara
Forés

El Quintà 2023

CLIMATOLOGIA: Tardor de poques aigües. Hivern sec i fred. La primavera va ser ventosa i amb pluges escasses. Estiu molt càlid. A partir del mes de gener vam tenir molts dies de cerç. La vinya va brollar a la fi de març i cap al 31 de març podem dir que tota la vinya havia brollat. El 16 de juliol va començar el verol. El total de pluja caiguda durant el període vegetatiu va ser de 357,40 litres/m²

EL QUINTÀ: Aquest nom fa referència en català a un conjunt de petites i diferents finques que són conreades pel mateix propietari. Decidim nomenar aquest vi El Quintà per elaborar-se amb el raïm d'unes petites finques —de 2 hectàrees d'extensió cadascuna— situades en el paratge del Coll d'Alsina de Gandesa i conegudes popularment com l'Estel i el Coll de Batea. Totes dues finques estan orientades a l'est-oest i situades en una zona de petites i suaus ondulacions. L'Estel i el Coll de Batea alberguen venerables ceps de garnatxes blanques de més de 70 anys, que donen un gra petit, solt i daurat. Els sòls d'aquestes finques estan formats per sediments eòlics arrossegats pel vent i formats per sorres i llims. És a dir, és un sòl bresca. Com totes les nostres finques, el cultiu és orgànic, s'aplica l'agricultura regenerativa i de secà.

VARIETATS: Vinyes velles de garnatxa blanca.

DATA DE LA VEREMA: Entre el 26 agost 2023.

ELABORACIÓ: Maceració pel·licular en fred durant 22 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 7 mesos amb les lies. No està clarificat.

EMBOTELLAMENT: 23 de maig 2024

PRODUCCIÓ: 1981 ampolles de 0,75 litres i 20 màgnums

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica: 14,5%

pH: 3'40

ATT: 4,8 gr/l

Acidesa volàtil: 0'34 gr/l

SO₂ total: 16 mg/l

Sucre residual: <0,5 mg/l

Gandesa, desembre de 2024

