

CELLER

Bàrbara Forés

El Quintà 2024

CLIMATOLOGÍA Otoño seco, temperado y ventoso. Las hojas de la viña se mantuvieron muchas semanas en las cepas. El mes de enero fue frío y con varios días de heladas matutinas. El mes de febrero también resultó ventoso con floración completa de los almendros. Año en conjunto seco y cálido. 2022, 2023 y 2024 han sido años de sequía persistente. Envero de las uvas a mediados de julio y comienzo de la vendimia el día 12 de agosto.

EL QUINTÀ: Este nombre hace referencia en catalán a un conjunto de pequeñas y diferentes fincas que son cultivadas por el mismo propietario. Decidimos nombrar a este vino El Quintà por elaborarse con las uvas de unas pequeñas fincas —de 2 hectáreas de extensión cada una— situadas en el paraje del Coll d'Alsina de Gandesa y conocidas popularmente como la Cometa y el Coll de Batea. Ambas fincas se encuentran orientadas al este-oeste y ubicadas en una zona de pequeñas y suaves ondulaciones. La Cometa y el Coll de Batea albergan venerables cepas de garnachas blancas de más de 70 años, que dan un grano pequeño, suelto y dorado. Los suelos de estas fincas están formados por sedimentos eólicos arrastrados por el viento y formados por arenas y limos. Es decir, es un suelo panal. Como todas nuestras fincas, el cultivo es orgánico, se aplica la agricultura regenerativa y de secano.

VARIEDADES: Viñas viejas de garnacha blanca.

FECHA DE LA VENDIMIA: Entre el 22 y 27 agosto de 2024.

ELABORACIÓN: Maceración pelicular en frío durante 24 horas. Fermentación en barricas de roble francés d'Allier de 500 y 600 litros de volumen y con sus propias levaduras. Crianza en los mismos depósitos durante 8 meses con las lías. No está clarificado.

EMBOTELLADO: 7 de mayo de 2025

PRODUCCIÓN: 2613 botellas de 0,75 litros y 20 magnums

DATOS ANALÍTICOS

Graduación alcohólica: 14%

PH: 3'34

ATT: 4,9 gr/l

Acidez volátil: 0'39 g/l

SO2 total: 11 mg/l

Azúcar residual: <0,5g/l

Gandesa, marzo 2026

