

CELLER

Bàrbara
Forés

El Quintà 2024

CLIMATOLOGIA: Tardor molt seca i poc freda. Molts dies de vent. La fulla va trigar molt a caure. Mes de gener fred, amb diversos dies de gelada. Mes de febrer ventós i florida general dels ametllers. Any en conjunt sec i càlid. 2022, 2023 i 2024 anys de sequera persistent. El verolat es manifesta a mitjans de juliol i comencem la verema el 12 d'agost. Any de produccions molt baixes per causa de la sequera.

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 22 i 27 de agost 2024.

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 mesos amb les lies. No està clarificat.

EMBOTELLAMENT: 7 de maig de 2025

PRODUCCIÓ: 2613 ampolles de 0,75 litres i 20 màgnums

DADES ANALÍTIQUES

Graduació alcohòlica: 14%

pH: 3'34

ATT: 4,9 gr/l

Acidesa volàtil: 0'39 gr/l

SO2 total: 11 mg/l

Sucre residual: <0,5 mg/l

Gandesa, març de 2026

