

## Coma d'En Pou 2021 Celler Bàrbara Forés - 150 cl. (Magnum)



« Coma d'en Pou » est un nom collectif regroupant quelques vignobles à l'est de Gandesa, au pied de la Sierra de Cavalls. Coma signifie vallée peu profonde dans une région montagneuse. Coma d'en Pou couvre une surface de 10 ha, plantée en vignes et en oliviers. Première vinification (production très limitée) en 1996. Dans les années 90 le Cabernet Sauvignon était le cépage principal dans l'assemblage; actuellement le Grenache y joue un rôle primordial.



### Vinification

Macération et fermentation alcoolique (24°) en cuves inox durant 22 jours. Elevage (12 mois) et fermentation malolactique en fûts neufs d'Allier. Production : 17.700 bouteilles.



### Potentiel de stockage

A boire à partir de: 2024  
Optimum: 2028-2032  
A boire jusqu'à: 2037



### Servir

Servir à 18° dans un grand verre. Passer en carafe pendant les 3 premières années.



### Analyse des essais

Robe d'un rouge profond. Arômes exubérants de fruits rouges mûrs et de friandises avec des notes grillées et une pointe de minéralité. Bouche à l'attaque volumineuse, balsamique, s'ouvrant sur une belle matière fruitée. Vin qui a beaucoup de profondeur, doté de tannins souples en finale. Grand vin typé Priorat. 2004 fut une grande année pour le Coma d'en Pou.



### Style de vin:

Méditerranéen, élégant et gastronomique



### Assemblée

Garnatxa (85%), Syrah (15%)



### Région:

Catalunya



### Appellation:

D.O. Terra Alta



### Domaine viticole:

Celler Bàrbara Forés

### Description domaine

Cette cave est un des pionniers de la DO Terra Alta, une petite appellation de la Catalogne intérieure, au sud de l'Ebre. Mari-Carme Ferrer a remis en lumière le grenache blanc, ainsi que le Morenillo, en rouge. Au sommet de sa DO.



Biologique