

## JOSEP FORASTER ELS NANOS BLANC DEL COSTER



**Elaboració:** Elaborat amb raïms de vinyes velles de Macabeu. Maceració en fred amb les seves pells durant unes hores i treball amb les mares més fines, durant unes setmanes després de la fermentació. 100% collita pròpia.

**Concepte:** *Els Nanos de Montblanc són figures tradicionals centenàries. Tot ballant, fan gresca per places i carrers. Busquem la màxima expressió de les aromes primàries. Molt fresc, aromàtic i divertit, aquest és un vi que ens mostra tota la potència aromàtica i gustativa de la varietat autòctona Macabeu.*

**Varietats:** 92% Macabeu, 4% Garnatxa Blanca, 4% Chardonnay. Cultiu ecològic des de 2011; en procés de certificació CCPAE.

### Viticultura

**Tipus de sòl:** Sòls calcaris amb còdols i pissarra. Situat als vessants assolats de les Muntanyes de Prades.

**Clima:** Continental - mediterrani.

**Edat de les vinyes:** Més de 40 anys el Macabeu/ Més de 15 anys la Garnatxa Blanca i Chardonnay.

**Altitud:** 400 m sobre el nivell del mar.

**Producció (kg/ha):** 6500 kg Macabeu. 6500 Kg Garnatxa Blanca.

### Fitxa de tast

**Color:** Color groc pàl·lid amb lleugers reflexos daurats.

**Aroma:** Intenses aromes a fruites blanques, combinades amb aromes florals i minerals.

**Tast:** En boca té una entrada lleugera i fresca; al centre és untuós i expressiu. Un cop ens l'hem begut ens deixa un post gust molt agradable i refrescant.

**Temperatura:** Consumir a 8 °C

**Maridatge:** Perfecte amb aperitius, peix, arròs, marisc i formatges de pasta tova.

**Distincions:** 9,34 punts a la Guia de Vins de Catalunya.