

JOSEP FORASTER BLANC SELECCIÓ



Elaboració: Verema seleccionada en caixes de 20 kg. S'elabora amb maceració pel·licular de 24 hores i posterior sagnat per gravetat i sense utilitzar la premsa. Els llevats són endògens del propi raïm. Combina un 50% del most fermentat en bota de roure francès i un 50% en tanc d'acer inoxidable. La part fermentada en bota té una criança de 6 mesos. 100% collita pròpia.

Concepte: Busquem tot el volum i untuositat d'un curós treball sobre les seves "mares", sense que predominin les notes de fusta, combinant-lo amb la frescor que ens aporta la part que roman en el dipòsit d'acer inoxidable. Un blanc amb cos i molt potencial d'envelliment.

Varietats: 50% Garnacha Blanca, 40% Macabeu i 10% Chardonnay. Cultiu ecològic des de 2011; en procés de certificació CCPAE.

Viticultura

Tipus de sòl: Sòls calcaris amb còdol i pissarra. Situat en els vessants assolellats 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 el Chardonnay.

Altitud: 450 m sobre el nivell del mar.

Producció (kg/ha): 4000 kg Garnacha Blanca, 4500 Kg Macabeu i 3000 kg Chardonnay.

Fitxa de tast

Color: Blanc palla amb tons daurats, aportats per la maceració i criança.

Aroma: Fruita madura i tropical, torrat suau, cítrics, amb un fons de brioixeria i un final amb notes de fruits secs. Molt complex i original.

Tast: Untuós, equilibrat, mineral; amb una acidesa sorprenent que ens allarga molt el vi i amb un post gust amb notes molt refrescants.

Temperatura: Consumir a 10 - 12 °C.

Maridatge: Peix blau, marisc, arrossos, carns blanques i formatges blaus i cremosos.

Distincions: 89 punts Wine Advocate(R.Parker).9,31 punts Guia de Vins de Catalunya