

JOSEP FORASTER CRIANA



Elaboració: Verema en el moment de maduració fenològica òptim. Maceració prefermentativa en fred i fermentació amb llevats endògens. Criança en botes de roure francès de 300 litres durant 12 mesos. Embotellat i repès en ampolla d'un mínim de 12 mesos. 100% collita pròpia.

Concepte: En ell s'expressen al límit les característiques de nostre terroir. És un vi de collita pròpia que combina potència amb elegància i frescor que li aporten un profund caràcter mediterrani.

Varietats: 40% Cabernet Sauvignon, 25% Ull de Llebre, 25% Syrah i 10% Trepat. Cultiu ecològic des de 2011; en procés de certificació CCPAE.

Viticultura

Tipus de sòl: Sòls calcaris amb còdols de riu i pissarra. Situat en els vessants assolats de les muntanyes de Prades.

Clima: Continental - mediterrani.

Edat de les vinyes: Més de 20 anys.

Altitud: 400 m sobre el nivell del mar.

Producció (kg/ha): 4500 kg Ull de Llebre, 3000 kg Cabernet Sauvignon, 4000 kg Syrah i 6000 kg Trepat.

Fitxa de tast

Color: Cirera madura, amb lleugers tons granatats que denoten el seu potencial d'evolució.

Aroma: Potent; amb fruites negres i vermelles; notes especiades, vainilla i cacau.

Tast: És carnós, equilibrat, amb un taní molt integrat i un postgust molt persistent. Destaca pel seu profund caràcter mediterrani.

Temperatura: Consumir a 16 °C.

Maridatge: Perfecte amb formatges, tot tipus de carns i peixos grassos tipus bacallà.

Distincions: 90 punts en la Guia Pelegrin. Medalla d'Or a "Selections Mondiales des vins de Canada". 89 punts Wine Advocate (R. Parker). 90 punts International Wine Cellar (S. Tanzer).