

JOSEP FORASTER ELS NANOS COLLITA



Elaboració: Tot el raïm procedeix únicament de la vinya de Mas Castells. Verema un parell de dies abans del punt de maduració fenològica òptim, per a mantenir la frescor del raïm. Maceració prefermentativa i descovatabans de finalitzar la fermentació. Practiquem un "delastage" per a eliminar les llavors que aporten astringència. 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 i llaminer en boca; aquest és un vi divertit i directe que ens mostra tot el potencial d'un vi jove.

Varietats: 90% Ull de Llebre / 10% Cabernet Sauvignon. Cultiu ecològic des de 2011; en procés de certificació CCPAE.

Viticultura

Tipus de sòl: Sòls d'al·luvi argil·localcaris. Situat als vessants de la Serra de Miramar, a la vinya de Mas Castells.

Clima: Continental - mediterrani.

Edat de les vinyes: Més de 20 anys.

Altitud: 370 m sobre el nivell del mar.

Producció (kg/ha): 5000 Kg Ull de Llebre - 3500 Kg Cabernet Sauvignon.

Fitxa de tast

Color: És un vi jove amb color cirera i un ribet amb tons violacis, que denoten la seva joventut i vivesa.

Aroma: Intenses aromes primàries amb predomini de fruits vermells i flors com la violeta.

Tast: En boca és un vi molt llaminer, fresc, agradable i persistent.

Temperatura: Consumir entre 12 i 14°C

Maridatge: Ideal per a menjar amb amanides, arrossos, pasta, verdures, embotits, carns blanques i vermelles a la brasa.

Distincions: 9,50 punts La Guia de Vins de Catalunya. Vinari d'Or al Millor Vi negre jove de Catalunya. 88 punts Wine Advocate. 89 punts Guia Pein i Internacional Wine Cellar (Stephan Tanzer).