

## JOSEP FORASTER ELS NANOS ROSAT TREPAT

### Elaboració:

Elaborat amb raïms, de collita pròpia, de la varietat autòctona de La Conca de Barber; el Trepat. Lleugera maceració pel·licular i fermentació a baixa temperatura amb llevats endògens. Treball amb les mares fines durant uns mesos després de la fermentació. 100% collita pròpia.

**Concepte:** *Els Nanos de Montblanc són figures tradicionals centenàries. Tot ballant fan gresca per places i carrers. Divertit, llaminer, fresc i elegant a la vegada. Hem volgut elaborar el Trepat Rosat tractant de mostrar el potencial aromàtic i gustatiu de la nostra varietat més autòctona, en la seva elaboració més tradicional.*

**Varietats:** 100% Trepat. Cultiu ecològic des de 2011; en procés de certificació CCPAE.

### Viticultura

**Tipus de sòl:** Sòls argil·localcaris. Situat en els vessants assolats de la Serra de Miramar.

**Clima:** Continental - mediterrani.

**Edat de les vinyes:** 6 anys.

**Altitud:** 500 m sobre el nivell del mar.

**Producció (kg/ha):** 7000 kg/ha

### Fitxa de tast

**Color:** Rosat color pell de ceba i salmó.

**Aroma:** Intens; fruites vermelles amb nata; toc de pebres i notes d'herbes aromàtiques.

**Tast:** En boca sens ampli, intens i gustós. Ens deixa un postgust persistent de fruita i notes espaciades i vegetals molt refrescants.

**Temperatura:** Consumir a 8 - 10 °C

**Maridatge:** Marida molt bé amb arrossos, carpaccio, pasta, peix blau i carns blanques.

**Distincions:** 9,39 punts Guia de Vins de Catalunya.

