

## JOSEP FORASTER LES GALLINETES



**Elaboració:** El raïm procedeix de tres de les nostres vinyes situades a Montblanc. Maceració prefermentativa en fred i fermentació amb llevats endògens. Ha estat criat durant 5 mesos en botes de 225 i 300 litres de roure francès. 100% collita pròpia.

**Concepte:** L'entitat social **APRODISCA** (Associació Pro Persones amb Disminució Psíquica de La Conca de Barberà) i el **Celler Mas Foraster** hem signat un conveni de col·laboració, pel qual el Celler hem elaborat aquest vi amb una etiqueta dissenyada per un dels nois del Servei Ocupacional. Per cada ampolla comercialitzada el Celler Mas Foraster fa una aportació econòmica a l'Entitat.

**Varietats:** 70% Garnatxa Negra i 30% Syrah. Cultiu ecològic des de 2011; en procés de certificació CCPAE.

### Viticultura

**Tipus de sòl:** Sòls d'al·luvi argilocalcaris i sòls calcaris amb còdols i pissarra. Situat als vessants de la Serra de Miramar i també als vessants de les Muntanyes de Prades.

**Clima:** Continental - mediterrani.

**Edat de les vinyes:** Més de 20 anys.

**Altitud:** 370 m - 450 m sobre el nivell del mar.

**Producció (kg/ha):** 5000 kg Garnatxa - 4000 kg Syrah.

### Fitxa de tast

**Color:** És un vi amb color cirera i ribet amb tons violacis.

**Aroma:** Intens aroma a fruita vermella i espècies.

**Tast:** En boca és un vi rodó, llaminer, fresc, divertit i persistent.

**Temperatura:** Consumir a 14 °C.

**Maridatge:** Ideal per arrossos, pasta, verdures, embotits, formatges, carns blanques i vermelles.

**Distincions:** Primera anyada 2013. Cada anyada hi ha un dibuix diferent, fet per una persona amb discapacitat.