

JOSEP FORASTER BLANC MACABEU



Elaboració: Selecció de 150 caixes dels nostres raïms més madurs de la Vinya del Coster. Maceració amb les seves pells durant 23 dies (elaborat com un vi negre) i fermentació amb llevats endògens a temperatura controlada. No s'han afegit sulfits fins al moment de l'embotellat al mes de gener. 100% collita pròpia.

Concepte: Aquest és un blanc molt especial, ja que ha estat fermentat amb les seves pells com un vi negre. Hem volgut recuperar els mètodes antics d'elaboració, però seleccionant molt el raïm i controlant sempre la temperatura de fermentació.

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

Viticultura

Tipus de sòl: Sòls calcaris amb molt calç i pissarra. Situat en els vessants assolellats de les Muntanyes de Prades.

Clima: Continental - mediterrani.

Edat de les vinyes: Més de 40 anys.

Altitud: 450 m sobre el nivell del mar.

Producció (kg/ha): 4500 kg Macabeu.

Fitxa de tast

Color: Blanc or amb reflexos taronges molt brillants.

Aroma: Aroma a fruita blanca madura, sotabosc i uns tocs de fruits secs amb bona intensitat.

Tast: En boca té una entrada intensa i molt volum al centre, amb una acidesa molt present; el més curiós és el lleuger tan que ens refresca i ens allarga molt el vi.

Temperatura: Consumir a 12 °C

Maridatge: Carns blanques i vermelles, peix blau, arrossos i formatges.

Distincions: 91 punts Wine Advocate(R.Parker), 9,62 punts Guia de Vins de Catalunya.