

JOSEP FORASTER TREPAT



Elaboració: Verema tardana a finals d'octubre en caixes i amb una reducció del 50% de la producció habitual de la vinya. Maceració en fred i posterior fermentació amb llevats endògens. Fermentació malolàctica en botes de 300 i 500 litres de roure francès d'uns tres anys, on hi fa una criança de 6 mesos. 100% collita pròpia.

Concepte: Vi negre amb la nostra varietat més autòctona; el Trepat. La nostra tasca ha consistit a cuidar extremadament la vinya, regular molt la producció i mirar cada gra de raïm. Tot això per a elaborar un vi únic de collita pròpia, que destaca la seva delicada fruita, subtileza, mineralitat, frescor i elegància.

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

Viticultura

Tipus de sòl: Sòls d'aluvió; argilocalcaris i amb còdols. Situat en els vessants assolats de la Serra de Miramar.

Clima: Continental - mediterrani.

Edat de les vinyes: Més de 40 anys. Mas de la Sabatera.

Altitud: 500 m sobre el nivell del mar.

Producció (kg/ha): 6000 Kg/ha

Fitxa de tast

Color: Capa baixa, amb color robí i ribet violaci.

Aroma: Intens aroma a fruites del bosc, pebre blanc i lleuger fons amb notes de fruits secs. També hi trobem un conjunt de notes balsàmiques i minerals.

Tast: En boca ens sorprèn per la seva delicadesa, elegància i amplitud. El vi se'ns mostra molt expressiu, amb gran pes de fruita, mineral i molt persistent.

Temperatura: Consumir entre 14 i 16 °C.

Maridatge: Ideal amb peixos blaus, arrossos, pasta, formatges cremosos i tot tipus de carns.

Distincions: 91+ punts Wine Advocate(R.Parker). 9,66 punts La Guia de Vins de Catalunya. New York Times (Eric Asinov) "20 Memorable wines for 20\$". 91 punts Wine & Spirits. 90 punts International Wine Cellar (S.Tanzer).