

JOSEP FORASTER BLANC SELECCIÓ 2021

Josep Foraster – Montblanc – Do Conca de Barberà.

El Josep Foraster Blanc Selecció es el primer vino blanco que elaboramos; la primera añada se hizo en 2007.

Es un vino que ha ido evolucionando como sus viñas, pero siempre bajo el concepto de ser un blanco con fruta, frescor, volumen y potencial de envejecimiento.

BLANC SELECCIÓ

VARIEDADES:

50% Garnatxa Blanca, 40% Macabeu y 10% Chardonnay.

FINCAS Y SUELOS:

Toda la uva proviene de la parte alta de la Viña del Coster; situada a 450 metros, en la falda de las Montañas de Prades y encarada al este. El Macabeu tiene 50 años y la Garnatxa Blanca y el Chardonnay 20 años. Son suelos poco profundos formados por aluvión; arcillo-calcáreos con mucho canto rodado y pizarra.

Tenemos un gran contraste térmico día-noche (puede llegar a 20°C) que provoca maduraciones lentas, que mantienen la fruta y la frescura.

Cultivo ecológico. Certificado por CCPAE.

ELABORACIÓN:

Cada variedad se vendimia por separado y se selecciona en cajas de 18 Kg. Reposo durante 24 horas en una cámara frigorífica para bajar la temperatura por debajo de los 5°C. Eso nos ayuda a extraer más aromas de su piel, disminuye nuestro consumo energético en la Bodega y nos permite tener fermentaciones muy suaves.

Maceramos en frío en el depósito durante 24 horas, posteriormente trasegamos por gravedad y fermenta en barricas de 500 litros de roble francés (Primer, segundo y tercer año) y una parte de la Garnatxa Blanca en un huevo de hormigón.

Fermenta espontáneamente a una temperatura máxima de 18°C. La crianza en barrica y hormigón se alarga durante 9 meses, sin realizar prácticamente “battonages”.

La parte en barrica aporta complejidad y suaves notas de crianza y la parte en hormigón nos aporta verticalidad, volumen y frescura.
