

JOSEP FORASTER BRISAT DEL COSTER 2021

Josep Foraster – Montblanc – Do Conca de Barberà.

El “Brisat” recupera la manera habitual de elaborar los vinos blancos de hace medio siglo. Macerado y fermentado con las pieles para extraer todos los aromas y sabores de la viña. Para conseguirlo hacemos una intensa selección en la viña; vendimiando solo la uva con la piel más dorada, pero al mismo tiempo conservando la acidez (el resto de la uva va destinada a otros vinos).

Brisat del Coster es un vino que embotellamos por decantación y sin añadir sulfitos.

Brisat del Coster

Variedades:

100% Macabeu

Fincas y Terreno:

La uva con la que se elabora este vino es Macabeu de viñas de 50 años, de la parte superior de la Vinya del Coster. Esta viña está situada a los pies de las montañas de Prades y encarada al este. El suelo es poco profundo, formado por sedimentos aluviales arcillo-calcáreos con mucho guijarro y pizarra.

Durante la maduración hay un gran contraste día-noche (de unos 20°C) que hace que las maduraciones sean lentas y se conserve el carácter frutal y fresco.

El cultivo es ecológico. Certificado por CCPAE.

Elaboració:

Se vendimia en cajas de 18 Kg. Posteriormente se guarda durante 24 horas en una cámara frigorífica para bajar la temperatura por debajo de 5°C. Esto ayuda a extraer más aromas de la piel, disminuye nuestro consumo energético en bodega y hace las fermentaciones muy suaves.

Después se realiza una maceración en frío en depósito durante cinco días antes de empezar la fermentación. La fermentación es espontánea y tiene una duración de 18 días, durante este tiempo se combinan bazuqueos y remontados para favorecer la extracción de aromas.

El vino reposa durante 6 meses con las lías para finalmente embotellar por decantación, sin filtrar y sin añadir sulfitos.

El resultado es un vino donde dominan los aromas a fruta blanca y a cítricos, pero también a soto-bosque. Un vino amplio, tánico y persistente.
