

## LES GALLINETES 2021

Josep Foraster – Montblanc – Do Conca de Barberà.

---

Las Gallinetes es un proyecto colaborativo con APRODISCA (Asociación Pro Personas con Disminución Psíquica de la Conca de Barberà). La etiqueta es diseñada por miembros de la Asociación y Josep Foraster hace una aportación a su Servicio de Terapia Ocupacional.

Este vino es también un homenaje a nuestro abuelo que, aparte de viticultor, fue ganadero y tenía gran pasión por los animales.

Las Gallinetes es un vino que representa el Paisaje de la Conca; lleno de fruta, fresco y con graduaciones muy moderadas, lo que lo hace muy agradable en boca.

---



### **Variedades:**

70% Trepat / 15% Garnacha / 15% Syrah.

---

### **Fincas y Terrenos:**

La uva proviene de 7 parcelas (4,5 has en total) que se encuentran alrededor de la bodega, al pie de las Montañas de Prades. Los suelos, de estructura arcillo-calcárea con guijarro y pizarra en las capas altas, son poco profundos y formados por sedimentos aluviales. Este tipo de suelos nos ayuda a mantener el pH de los vinos bajo.

Son las viñas más jóvenes de la bodega plantadas entre 2007 y 2015 a una altitud de entre 370 y 450 m, encaradas al este. Hay un gran contraste térmico día-noche ( puede alcanzar los 20°C) que provoca que las maduraciones sean lentas manteniendo el carácter frutal y el frescor.

El cultivo es ecológico. Certificado por CCPAE.

### **Elaboración:**

La uva se vendimia en cajas de 18 Kg y se deja reposar durante 24 horas en cámara frigorífica para bajar la temperatura por debajo de los 5°C. Esto nos permite extraer más aromas de la piel, disminuye el consumo energético en bodega y hace que las fermentaciones sean suaves.

Cada variedad fermenta por separado de manera espontánea a una temperatura controlada por debajo de 21°C. La maceración es muy suave y se alarga a 30 días.

Posteriormente realiza la fermentación maloláctica y la crianza en barricas de 5 años de roble francés de 300 L durante 3 meses.

El resultado es un vino con mucho carácter frutal y una presencia gustativa determinante de Trepat.

---