

## **JULIETA 2021**

Josep Foraster – Montblanc – Do Conca de Barberà.

---

Julieta es un nombre arraigado a nuestra familia desde hace cuatro generaciones y concretamente este vino lo elaboramos desde 2016 en honor a la madre y a la nieta, que ambas se llaman Julieta.

En él queremos expresar al máximo nuestro "terroire"; finura, delicadeza, pero a la vez mucha energía y potencial de evolución destacan en este vino de Parcela.

---



### **VARIEDADES:**

100% Trepat.

---

### **FINCAS Y SUELOS:**

Se elabora únicamente a partir de la uva de la "Vinya de Montornès" de 80 años y a 450 metros de altura; encarada al norte al pie de la Sierra de Miramar. Tiene pocas horas de sol, porque la protege la montaña y su suelo es de arcilla roja y poco profundo.

Tenemos un gran contraste de temperaturas día-noche (puede llegar a 20°C) y esto combinado con el suelo de la arcilla roja y la edad de las viñas, hace que la uva madure muy homogéneamente. El cultivo es Ecológico.

### **ELABORACIÓN:**

La uva se selecciona y recoge en cajas de 18 Kg y se deja durante 24 horas en una cámara frigorífica para bajar la temperatura por debajo de los 5°C. Esto nos ayuda a extraer más aromas de la piel de la uva, disminuye nuestro consumo energético en La Bodega y hace que tengamos fermentaciones muy suaves.

El 20% de la uva se chafa y se fermenta con rapa y el resto fermenta sin rapa a una temperatura controlada de máximo 22°C. (siempre fermentación espontánea). La maceración es muy suave y se alarga 30 días.

Realiza la fermentación maloláctica y crianza de 7 meses en huevos de hormigón de 1900 litros donde está en constante contacto con sus lías con ligera microoxigenación. Esto nos ayuda a potenciar y amplificar una variedad fina y delicada como el Trepat.

---