

ELS NANOS BLANC DEL COSTER 2021

Josep Foraster – Montblanc – Do Conca de Barberà.

Els Nanos son la expresión más directa de nuestro “terroir”. Este vino proviene de viñas propias con cultivo ecológico y tiene la aspiración de ser auténtico, fresco y fácil de beber.

ELS NANOS

Variedades:

100% Macabeu

Fincas i suelos:

La uva utilizada es Macabeu, de 50 años de la parte inferior de la Viña del Coster; situada a una altitud de 400 m a los pies de las Montañas de Prades y encarada al este. Los suelos son poco profundos, formados por sedimentos aluviales de estructura arcillo-calcárea con mucho guijarro y pizarra.

El contraste día-noche (que puede alcanzar los 20°C) hace que las maduraciones sean lentas y se conserve la fruta y el frescor.

Elaboración:

Al entrar la uva se realiza una maceración en frío en depósito durante unas 6 horas, con finalidad de extraer los aromas de la piel de la uva.

El mosto fermenta entre 16 y 18°C durante 15 días y posteriormente reposa sobre las lías más finas durante tres meses antes de embotellar.

Es un vino para disfrutar en cualquier ocasión, donde destacan los aromas a fruta blanca; se presenta crujiente y fresco en boca.
