

ELS NANOS ROSAT TREPAT 2021

Josep Foraster – Montblanc – Do Conca de Barberà.

Aquest vi rosat jove, és la nostra màxima expressió aromàtica i gustativa del trepat en la seva forma d'elaboració més tradicional. Un vi rosat elegant i fresc, perfecte per consumir en qualsevol ocasió festiva.

ELS NANOS

Varietats:

100 % Trepat

Finques i Sòls:

Tot el raïm empleat en l'elaboració d'aquest vi prové de vinyes de 10 anys situades als vessants assolats de les Muntanyes de Prades, a 500 m sobre el nivell del mar. Els sòls són poc profunds amb estructura argilo-calcària.

El contrast tèrmic dia-nit alt (d'uns 20°C) afavoreix l'optima maduració del trepat que es troba en el seu clima i terroir més autòcton.

Cultiu ecològic des de 2011; en procés de certificació CCPAE.

Elaboració:

Elaborat amb raïms de la varietat més autòctona de La Conca de Barberà; el Trepat.

El most té una lleugera maceració pel·licular de 2 hores abans del premsat. La fermentació es du a terme a baixa temperatura (18°C) amb llevats endògens.

Per acabar al vi se li aplica un treball amb les mares fines durant uns 3 mesos després de la fermentació.

El resultat és un vi amb un color rosat pàl·lid amb aromes intensos a fruita i espècies, en boca es presenta amb un postgust llarg de fruita i espècies que produeix sensació molt refrescant.
