

PEP 2020

Josep Foraster – Montblanc – Do Conca de Barberà.

PEP es un vino de Trepát proveniente de uva de la Viña de la Robina, de 80 años. El nombre es en honor a Josep Maria Foraster Civit (a quien todo el mundo llamaba "Pep"), el fundador de la Bodega y también a uno de los pequeños de la familia que ahora tiene 5 años. Encontramos plantadas 1100 has. de Trepát al mundo y de estas 1015 están plantadas en La Conca de Barberà.



Variedades:

100% Trepát.

Fincas y Suelos:

La uva proviene únicamente de la Viña de la Robina (de 80 años); dos terrazas encaradas una delante de la otra, una encarada al este y la otra al oeste a 600 m. de altura. Son suelos poco profundos de alabastro.

Los suelos son blancos; reflejan la luz y por lo tanto son más fríos, provocando maduraciones suaves y muy equilibradas, que aportan frescor y capacidad de envejecimiento al vino.

La producción por cepa fue de 600 gramos de uva.

Elaboración:

La uva se selecciona y coloca 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.

Se chafa la uva con los pies y fermenta espontáneamente con todo el raspón, a una temperatura controlada de máximo 23°C. La maceración es muy suave (un piado diario) y se alarga 40 días. Hace la fermentación maloláctica y tiene una crianza de 10 meses en tanque de hormigón. El resultado es un vino intenso y fresco con aromas a fruta y especias, muy energético y complejo.
