

## JOSEP FORASTER SELECCIÓ 2020

Josep Foraster – Montblanc – Do Conca de Barberà.

---

El Josep Foraster Selecció es la elección de la mejor parte de un clásico, que se elabora sólo en las mejores añadas, a partir de viñas singulares de las Montañas de Prades.

# SELECCIÓ

---

### VARIEDADES:

50% Garnacha tinta y 50% Cabernet Sauvignon.

---

### FINCAS Y SUELOS:

Son viñas situadas en las Montañas de Prades a unos 500 m. sobre el nivel del mar y encaradas hacia el este. Suelos de alegato, arcillo calcáreos, con canto rodado y pizarra. Edades entre 30 y 50 años.

Cultivo ecológico Certificado por CCPAE

### 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.

Fermenta espontáneamente a una temperatura controlada de máximo 24°C. La maceración es muy suave y se alarga 35 días.

Fermentación maloláctica y crianza de 18 meses en barricas de 300 litros de roble francés.

Cuando embotellamos el JF Crianza, catamos las barricas de JF Selecció y, solo las añadas con más potencial de evolución, tienen 6 meses más de crianza y se embotellan como JF Selecció. (sino se embotellan con el JF Crianza).

---