

JOSEP FORASTER TREPAT 2021

Josep Foraster – Montblanc – Do Conca de Barberà.

El Josep Foraster Trepat és el primer vi de Trepat que vam elaborar a Josep Foraster. L'elaborem des de 2009, sent un dels primers monovarietals negres de Trepat que es van elaborar a la Conca de Barberà. Trobem plantades 1100 has. de Trepat al món i d'aquestes 1015 estan plantades a la nostra comarca. Per nosaltres és el Trepat més varietal que elaborem; destaquen la fruita de bosc i les espècies; el volum a la boca i els tanins delicats.

TREPAT

Varietats:

100% Trepat.

Finques i Sòls:

Sempre l'hem elaborat de la Vinya de Mas de la Sabatera de 60 anys, encarada al sud-est, a 450 metres, i amb sòls argilo-calcaris i bastant profunds. Al 2018 hi vam incorporar una nova vinya; la Vinya del Maset, situada a Montbrió de la Marca (550 metres), encarada a l'est i plantada l'any 1929 en pendent; aquí trobem sòls bastants profunds argilo-calcaris. L'any 2020 hi vam incorporar la vinya de La Robina, de més de 80 anys, situada a Sarral a 550 m. sobre sòls argilo-calcaris i alabastre.

Cultiu ecològic Certificat per CCPAE

Elaboració:

El raïm es selecciona i cull en caixes de 18 Kg i es deixa durant 24 hores en una càmera frigorífica per baixar la temperatura per sota dels 5°C. Això ens ajuda a extreure més aromes de la pell del raïm, disminueix el nostre consum energètic al Celler i fa que tinguem fermentacions molt suaus. Fermenta espontàniament a una temperatura controlada de màxim 22°C. La maceració és molt suau i s'allarga 35 dies.

Fa la fermentació malolàctica i té una criança de 6 mesos; el 80% en bótes de 300 i 500 litres de roure francès (d'una mitja de 5 anys) i el 20% en foudre de 2000 litres. La fusta ens ajuda a afinar el vi, sense estar-hi gaire present i la part en formigó li aporta més volum i complexitat.
