

## JOSEP FORASTER TREPAT 2021

Josep Foraster – Montblanc – Do Conca de Barberà.

---

El Josep Foraster Trepat es el primer vino de Trepat que elaboramos en Josep Foraster. Lo elaboramos desde 2009, siendo uno de los primeros monovarietales tintos de Trepat que se elaboraron en la Conca de Barberà. Encontramos 1100 has. de Trepat plantadas en el mundo y de éstas 1015 están plantadas en nuestra comarca. Para nosotros es el Trepat más varietal que elaboramos; destaca su fruta del bosque y las especies; el volumen en boca y sus delicados taninos.

---

# TREPAT

### **VARIEDADES:**

100% Trepat.

---

### **FINCAS Y SUELOS:**

Siempre se ha elaborado con uva de la Finca del Mas de la Sabatera, de 58 años, con suelos calcáreos y bastante profundos. En 2018 incorporamos una nueva viña; la Finca del Maset, situada en Montbrió de la Marca (550 metros), encarada al este y plantada en 1929 en pendiente; aquí tenemos suelos bastante profundos que combinan el arcillo-calcáreo con el alabastro. En 2020 incorporamos la Finca de la Robina, sobre suelos de alabastro y plantada hace más de 80 años. Cultivo ecológico Certificado por CCPAE

### **ELABORACIÓN:**

La uva se selecciona y vendimia en cajas de 18 Kg y reposa durante 14 horas en una cámara frigorífica para bajar la temperatura por debajo de los 5 °C. Eso nos ayuda a extraer más aromas de su piel, disminuye nuestro consumo energético en la Bodega y nos permite tener fermentaciones muy suaves.

Fermenta espontáneamente a una temperatura controlada de máximo 22 °C. La maceración es muy suave y se alarga 35 días.

Hace la fermentación maloláctica y tiene una crianza de 6 meses; el 80% en barricas de roble francés de 300 y 500 litros ( de una media de 5 años) y el 20% en foudre de 2000 litros . La madera nos ayuda a afinar el vino, sin estar muy presente y la parte de hormigón aporta más volumen y complejidad.

---