

## JOSEP FORASTER TREPAT 2021

Josep Foraster – Montblanc – Do Conca de Barberà.

---

El método de elaboración más tradicional con nuestra variedad más local; Trepat. Nuestro trabajo consiste en mimar al máximo cada uva para elaborar un vino espumoso único.

*Trepat · Rosat*

---

### **Variedades:**

100% Trepat.

---

### **Fincas y Suelos:**

Toda la uva viene de la viña El Voltant del Torrent, a 500 m de altura, que tiene 15 años. El suelo es profundo, formado por sedimentos aluviales, tiene una estructura argilo-calcárea con guijarros y pizarra en las capas altas.

### **Elaboración:**

A la entrada se realiza una maceración en frío durante 2 horas. La pasta de uva se prensa suavemente y se realiza la primera fermentación espontáneamente a 15°C. La segunda fermentación se produce con la misma levadura indígena en botella, donde hará la crianza de mínimo 15 meses. Para acabar, se añaden 6 g/L de azúcar del mismo mosto utilizado en la primera fermentación.

El resultado es un rosado pálido, con una burbuja fina muy bien integrada. Es un vino espumoso fresco y elegante; ideal para consumir como aperitivo o acompañar pescado, arroz y quesos.

---