

## JOSEP FORASTER TREPAT 2021

Josep Foraster – Montblanc – Do Conca de Barberà.

---

El mètode d'elaboració més tradicional amb la nostra varietat més local; Trepat. La nostra feina consisteix a mimar al màxim cada raïm per elaborar un vi escumós únic.

*Trepat · Rosat*

---

### **Varietats:**

100% Trepat.

---

### **Finques i Sòls:**

Tot el raïm prové de la vinya el Voltant del Torrent, a 500 m d'alçada, que té 15 anys. El sòl és profund, format per sediments al·luvials, té una estructura argilo-calcària amb còdols i pissarra a les capes altes.

### **Elaboració:**

A l'entrada es realitza una maceració en fred durant 2 hores. La pasta de raïm es premsa suaument i es realitza la primera fermentació espontàniament a 15°C. La segona fermentació es produeix espontàniament en ampolla, on farà la criança 15 mesos. Per acabar, s'afegeixen 6 g/L de sucre del mateix most utilitzat en la primera fermentació.

El resultat és un rosat pàl·lid, amb una bombolla fina molt ben integrada. És un vi escumós fresc i elegant; ideal per consumir com aperitiu o acompanyar peix, arròs i formatges.

---