

JOSEP FORASTER BRISAT DEL COSTER



Elaboració: Verema seleccionada de raïm madura en caixes de 20 kg. Es fermenta amb llevats indígenes en acer inoxidable. Maceració pel·licular durant 21 dies. Sense sulfits afegits i sense filtrar.

Concepte: Vi natural i "brisa". És un vi que ens transporta a una manera antiga d'elaboració mostrant gran caràcter i complexitat. No està filtrat perquè no perdi cap de les seves propietats i es mantingui protegit tot i no portar sulfurós afegit.

Varietats: 100% Macabeu.

viticultura

Cultiu ecològic des de 2011; en procés de certificació CCPAE.

Tipus de sòl: Sòls calcaris amb molt cant rodat i pissarra. Situat en els vessants assolats de les Muntanyes de Prades.

Clima: Continental - mediterrani.

Edat de les vinyes: Més de 40 anys el Macabeu

Altitud: 450 m. sobre el nivell del mar.

Producció (kg / ha.): Només s'utilitzen 2000 kg de raïm més madura de Macabeu; la vinya es verema per al Blanc Selecció el dia següent.

Fitxa de tast

Color: Blanc or amb rivet ataronjat. (No filtrat)

Aroma: Fruita blanca, cítrics, sotabosc.

Tast: Entrada suau per després mostrar gran amplitud; tànnic i elèctric.

Temperatura: Consumir a 10 - 12°C.

Maridatge: Formatge de pasta tova, arrossos, verdures i carns vermelles.

Distincions: Primera anyada