

## JOSEP FORASTER BRISAT DEL COSTER



---

**Elaboració:** Verema només del raïm més madur en caixes de 20 kg. Fermenta amb llevats endògens 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.

ECOLÒGIC

### Viticultura

. **Cultiu ecològic certificat per CCPAE. OPERADOR 005370 E**

**Tipus de sòl:** Sòls calcaris amb molt còdol i pissarra. Situat en els vessants assolellats de les Muntanyes de Prades.

**Clima:** Continental - mediterrani.

**Edat de les vinyes:** Més de 45 anys.

**Altitud:** 450 m. sobre el nivell del mar.

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

**Fitxa de tast**

**Color:** Blanc or amb notes ataronjades. (No filtrat)

**Aroma:** Fruita blanca, cítrics, sotabosc humit.

**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.