JOSEP FORASTER CAVA ROSAT TREPAT – BRUT RESERVA

Elaboració:. Verema a finals de setembre en caixes. Maceració en fred durant dues hores i posterior fermentació amb llevadores endògenes. Criança en ampolla durant un mínim de 18 mesos i màxim de 30 mesos. Brut (6g/l.)

Concepte: L'Elaboració més tradicional amb la nostra variedad més autòctona; el Trepat. La nostra feina ha consistit en mimar cada gra de raïm per elaborar el nostre únic vi espumós.

Varietats: 100% Trepat.

Viticultura

Cultiu ecològic des de 2011; en procés certificació CCPAE.

Tipus de sòl: Sòls d´al.luvió; argil.lo-calcaris. Situat en els vessants assolellats de la Serra de Miramar.

Clima: Continental - mediterrani.

Edat de les vinyes: 9 anys. Voltant del Torrent

Altitud: 500 m. sobre el nivell del mar.

Producció (kg/ha.): 6000 Kg/ha.

Fitxa de tast

Color: Pell de ceba.

Bombolla: Bombolla molt fina, constant i integrada.

Aroma i tast: Fruita vermella, brioix i espècies. Delicat, fresc i elegant.

Temperatura: Consumir a 8 º C.

Maridatge: Ideal per aperitius, peixos, arrossos, past i formatges cremosos.