JOSEP FORASTER SELECCIÓ

Elaboració: Tot el raïm procedeix d'una única vinya, als vessants de les Muntanyes de Prades, amb una producció de menys de 1 kg. per cep. Maceració pre-fermentativa en fred i posterior fermentació amb llevats endògens. Fermentació malolàctica en bóta nova de roure francès de 300 litres i posterior criança de divuit mesos en la mateixa bóta. Maduració en ampolla d´un mínim de 12 mesos.

Concepte: És un vi que destaca per la seva finesa i elegància i sobretot per la seva gran complexitat i potencial d´envelliment. Només l´elaborem les millors anyades.

Varietats: 50% Garnatxa negra, 50% Cabernet Sauvignon.

Viticultura

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

Tipus de sòl: Sòls calcaris amb còdols i molta pissarra. Situat en els vessants assolellats de les muntanyes de Prades.

Clima: Continental - mediterrani.

Edat de les vinyes: Més de 25 anys.

Altitud: 500 m. sobre el nivell del mar.

Producció (kg/ha.): 2500 Kg. Cabernet Sauvignon. 3000 Kg. Garnatxa negra.

Fitxa de tast

Color: Cirera picota molt fosca, amb ribet amb lleugers tons granats que denoten el seu envelliment.

Aroma: Profunda aroma a fruita vermella i fruits del bosc, fusionats amb notes torrades de la criança i notes especiades, que li aporten gran complexitat.

Tast: Intens, rodó, amb una gran complexitat i amb una estructura harmònica i elegant.

Temperatura: Consumir a 17ºC.

Maridatge: Carns guisades i formatges curats.