

JOSEP FORASTER BRISAT DEL COSTER



Elaboración: Vendimia seleccionada de uva madura en cajas de 20 kg. Se fermenta con levaduras indígenas en acero inoxidable. Maceración pelicular durante 21 días. Sin sulfitos añadidos y sin filtrar.

Concepto: Vino natural y “brisado”. Es un vino que nos transporta a una manera antigua de elaboración mostrando gran carácter y complejidad. No está filtrado para que no pierda ninguna de sus propiedades y se mantenga protegido a pesar de no llevar sulfuroso añadido.

Variedades: 100% Macabeu .

viticultura

Cultivo ecológico desde 2011; en proceso de certificación CCPAE.

Tipo de suelo: Suelos calcáreos con mucho canto rodado y pizarra. Situado en las vertientes soleadas de las Montañas de Prades.

Clima: Continental - mediterráneo.

Edad de los viñedos: Más de 40 años el Macabeu

Altitud: 450 m. sobre el nivel del mar.

Producción (kg / ha.): Sólo se utilizan 2000 kg de la uva más madura de Macabeu; la viña se vendimia para el Blanc Selecció el día siguiente.

Ficha de cata

Color: Blanco oro con ribete anaranjado. (no filtrado)

Aroma: Fruta blanca, cítricos, sotobosque.

Cata: Entrada suave para luego mostrar gran amplitud; tánico y eléctrico.

Temperatura: Consumir a 10 - 12°C.

Maridaje: Queso de pasta blanda, arroces, verduras y carnes rojas.