

JOSEP FORASTER CAVA ROSADO TREPAT – BRUT RESERVA



Elaboración : Vendimia a finales de septiembre en cajas. Maceración en frío durante dos horas y posterior fermentación con comadronas endógenas. Crianza en botella durante un mínimo de 18 meses y máximo de 30 meses. Bruto (6g / l.)

Concepto: La Elaboración más tradicional con nuestra Variedad más autóctona; el Trepat. Nuestro trabajo ha consistido en mimar cada grano de uva para elaborar nuestro único vino espumoso.

Variedades: 100% Trepat.

Viticultura

Cultivo ecológico desde 2011; en proceso certificación CCPAE.

Tipo de suelo: Suelos de canto rodado; arcillo calcáreos. Situado en las vertientes soleadas de la Sierra de Miramar.

Clima: Continental - mediterráneo.

Edad de los viñedos: 9 años. Alrededor del Torrent

Altitud: 500 m. sobre el nivel del mar.

Producción (kg / ha.): 6000 Kg / ha.

Ficha de cata

Color: Piel de cebolla.

Burbuja: Burbuja muy fina, constante e integrada.

Aroma y cata: Fruta roja, brioche y especias. Delicado, fresco y elegante.

Temperatura: Consumir a 8 °C

Maridaje: Ideal para aperitivos, pescados, arroces, pasto y quesos cremosos.