

LES GALLINETES (VINO SOCIAL)



Elaboración: La uva procede de tres de nuestras viñas situadas en Montblanc. Maceración pre-fermentativa en frío y fermentación con levaduras endógenos. Ha sido criado durante 3 meses en barricas de 225 y 300 litros de roble francés.

Concepto: La entidad social APRODISCA (Asociación Pro Personas con Disminución Psíquica de la Conca de Barberà) y la Bodega Mas Foraster hemos firmado un convenio de colaboración, por el que la Bodega hemos elaborado este vino con una etiqueta diseñada por uno de los chicos del servicio ocupacional. Por cada botella comercializada la Bodega Mas Foraster hace una aportación económica a la entidad.

Variedades: 60% Trepat, 30% Garnacha, 10% Syrah.

ECOLÓGICO

Viticultura

Cultivo ecológico certificado por CCPAE. OPERADOR 005370 E

Tipo de suelo: Suelos de aluvión agrilo-calcareos con guijarros y pizarra. Situado en las laderas de las Montañas de Prades.

Clima: Continental - mediterráneo.

Edad de los viñedos: Entre 10 y 25 años.

Altitud: Entre 370 m. - 420 m. sobre el nivel del mar.

Producción (kg / ha.): 5000 kg. Garnacha - 5000 Kg. Trepat - 4000 kg. Syrah.

Ficha de cata

Color: Es un vino de capa media con color cereza y ribete con tonos violáceos.

Aroma: Elegante aroma a fruta roja y especias.

Cata: En boca es un vino delicado, redondo, goloso, fresco y persistente.

Temperatura: Consumir entre 12-14 °C

Maridaje: Ideal para arroces, pasta, verduras, embutidos, quesos, carnes blancas y rojas.