

JOSEP FORASTER SELECCIÓ



Elaboración: Toda la uva procede de una única viña, en las laderas de las Montañas de Prades, con una producción de menos de 1 kg. por cepa. Maceración pre-fermentativa en frío y posterior fermentación con levaduras endógenos. Fermentación maloláctica en barrica nueva de roble francés de 300 litros y posterior crianza de dieciocho meses en la misma barrica. Maduración en botella de un mínimo de 12 meses.

Concepto: Es un vino que destaca por su finura y elegancia y sobre todo por su gran complejidad y potencial de envejecimiento. Sólo se elabora las mejores añadas.

Varietades: 50% Garnacha negra, 50% Cabernet Sauvignon.

Viticultura

Cultivo ecológico desde 2011; en proceso de certificación CCPAE.

Tipo de suelo: Suelos calcáreos con guijarros y mucha pizarra. Situado en las vertientes soleadas de las montañas de Prades.

Clima: Continental - mediterráneo.

Edad de los viñedos: Más de 25 años.

Altitud: 500 m. sobre el nivel del mar.

Producción (kg / ha.): 2500 Kg. Cabernet Sauvignon. 3000 Kg. Garnacha tinta.

Ficha de cata

Color: Cereza picota muy oscura, con ribete con ligeros tonos granates que denotan su envejecimiento.

Aroma: Honda aroma a fruta roja y frutos del bosque, fusionados con notas tostadas de la crianza y notas especiadas, que le aportan gran complejidad.

Cata: Intenso, redondo, con una gran complejidad y con una estructura armónica y elegante.

Temperatura: Consumir a 17°C.

Maridaje: Carnes guisadas y quesos curados.