

JOSEP FORASTER TREPAT



Elaboración: Vendimia tardía a finales de octubre en cajas y con una reducción del 50% de la producción habitual de la viña. Maceración en frío y posterior fermentación con levaduras endógenos. Crianza de 6 meses en barricas de roble francés de 300 y 500 litros de unos tres años.

Embotellado con menos de 40 mg de SO₂T.

Concepto: Vino tinto con nuestra variedad más autóctona; el Trepat. Nuestra tarea ha consistido en cuidar extremadamente la viña, regular mucho la producción y mimar cada grano de uva. Todo ello para elaborar un vino único que destaca su delicada fruta, sutileza, mineralidad, frescura y elegancia.

Variedades: 100% Trepat.

Viticultura

Cultivo ecológico desde 2011; en proceso certificación CCPAE.

Tipo de suelo: Suelos de aluvión; argilo-calcáreos y con gujarros. Situado en las vertientes soleadas de la Sierra de Miramar.

Clima: Continental - mediterráneo.

Edad de los viñedos: Más de 40 años. MAS DE LA SABATERA

Altitud: 500 m. sobre el nivel del mar.

Producción (kg / ha.): 6000 Kg / ha.

Ficha de cata

Color: Capa baja, con color rubí y ribete violáceo.

Aroma: Intenso aroma a frutas del bosque, pimienta blanca y ligero fondo con notas de frutos secos. También encontramos un conjunto de notas balsámicas y minerales.

Cata: En boca nos sorprende por su delicadeza, elegancia y amplitud. El vino se nos muestra muy expresivo, fresco, con gran peso de fruta, mineral y muy persistente.

Temperatura: Consumir entre 14 y 16°C

Maridaje: Ideal con pescados azules, arroces, pasta, quesos cremosos y todo tipo de carnes.

Distinciones: New York Times (Eric Asimov). "20 Memorable wines for 20 \$"; 91+ puntos Wine Advocate, 91 puntos Wine & Spirits, 90 puntos International Wine Cellar (S Tanzer) .. 9,65 puntos Guía de Vinos de Cataluña.