

LES GALLINETES (VI SOCIAL)



Elaboració: El raïm procedeix de tres de les nostres vinyes situades a Montblanc. Maceració pre-fermentativa en fred i fermentació amb llevats endògens. Ha estat criat durant 3 mesos en bótes de 225 i 300 litres de roure francès.

Concepte: . L'entitat social APRODISCA (Associació Pro Persones amb Disminució Psíquica de la Conca de Barberà) i el Celler Mas Foraster hem signat un conveni de col·laboració, pel qual el Celler hem elaborat aquest vi amb una etiqueta dissenyada per un dels nois del servei ocupacional. Per cada ampolla comercialitzada el Celler Mas Foraster fa una aportació econòmica a l'entitat.

Varietats: 60 % Trepat, 30% Granatxa, 10 % Syrah.

ECOLÒGIC

Viticultura

Cultiu ecològic certificat per CCPAE. OPERADOR 005370 E

Tipus de sòl: Sòls d'al·luvió argil·localcaris amb còdols i pissarra. Situat als vessants de les Muntanyes de Prades.

Clima: Continental - mediterrani.

Edat de les vinyes: Entre 10 i 25 anys.

Altitud: Entre 370 m. – 420 m. sobre el nivell del mar.

Producció (kg/ha.): 5000 kg. Garnatxa – 5000 Kg. Trepat - 4000 kg. Syrah.

Fitxa de tast

Color: És un vi de capa mitja amb color cirera i ribet amb tons violacis.

Aroma: Elegant aroma a fruita vermella i espècies.

Tast: En boca és un vi delicat, rodó, llaminer, fresc i persistent.

Temperatura: Consumir entre 12-14 ° C.

Maridatge: Ideal per arrossos, pasta, verdures, embotits, formatges, carns blanques i vermelles.