JOSEP FORASTER TREPAT 2025

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

Josep Foraster Trepat es el primer vino monovarietal de trepat que elaboramos en Josep Foraster. Este vino se elabora desde 2009, siendo uno de los primeros vinos monovarietales tintos de Trepat que se elaboraron el la Conca de Barberà. En todo el mundo hay 1100 has plantadas con Trepat, de estas 1015 se encuentran en nuestra comarca. Para nosotros este vino es la expresión más varietal del Trepat; donde destacan los aromas a fruta roja y especias, en boca se muestra voluminoso con taninos muy delicados.

TREPAT

VARIEDADES:
100% Trepat.

FINCAS Y TERRENOS:
La uva utilizada en la elaboración de este vino siempre proviene de la Viña del Mas de la Sabatera, que ahora tendrá 63 años a 450 m de altitud, con suelos arcillo-calcáreos bastante profundos. Durante los últimos años hemos incorporado 6 viñas viejas más, siendo la más vieja de 1929. Todas las viñas tienen suelos arcillo-calcáreos y producciones bajas.

Cultivo ecológico. Certificado por CCPAE.

ELABORACIÓN:
Cada viña se cosecha y vinifica por separado para asegurar la máxima calidad.
La uva utilizada se selecciona y se vendimia en cajas de 18 kg, después se deja la uva en cámara frigorífica durante 24 horas para bajar la temperatura por debajo de los 5ºC. Esto nos ayuda a extraer más aromas de la piel de la uva, hace las fermentaciones más suaves y disminuye el consumo energético en bodega.
El mosto fermenta espontáneamente a una temperatura controlada máxima de 22ºC. La maceración es muy suave y se alarga hasta 35 días.
El vino realiza la fermentación maloláctica y tiene una crianza de 6 meses; el 80% en barricas de roble francés de 300l. y 500l. (de unos 6 años de media), el 20% restante en foudre de roble europeo de 2000l. La barrica redondea el vino sin estar muy presente.
