PEP 2024

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

PEP es un vino de Trepat proveniente de uva de la Viña de la Robina, de 84 años. El nombre del vino es en honor a Josep Maria Foraster Civit (a quien todo el mundo llamaba “Pep”) fundador de la bodega y al pequeño de la familia Pep. Nuestro vino más exclusivo con toda la tipicidad del Trepat.

Es un vino fresco con aromas a fruta y especias,muy enérgico y complejo.

Pep

VARIEDADES:
100% Trepat.

FINCAS Y TERRENOS:
Toda la uva proviene de la Viña de la Robina (de 85 años). Esta viña consiste en dos terrazas encaradas una delante de la otra, una encarada al este y la otra al oeste a 600 metros de altura.
Los suelos son poco profundos, combinando arcillo-calcárea con alabastro.
Los suelos son blancos, reflejan la luz, haciendo las maduraciones más lentas y equilibradas. Esto aporta frescor y capacidad de envejecimiento al vino.
La producción por cepa es de 600 gramos de uva.

ELABORACIÓN:
La uva es seleccionada y vendimiada en cajas de 18 kg. Estas cajas se dejan durante 24 horas en una cámara frigorífica para bajar su temperatura por debajo de los 5ºC. Esto nos ayuda a extraer más aromas de la piel de la uva, disminuye también el coste energético en bodega y hace las fermentaciones muy suaves.
La uva se estruja con los pies y fermenta espontáneamente con el raspón, a una temperatura controlada de máximo 23ºC. La maceración es muy suave (con un “pigeage” diario) y se alarga hasta 40 días.
Para acabar realiza la fermentación maloláctica y la crianza 10 meses en depósito de hormigón.
