## LES GALLINETES 2025

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

Las Gallinetes es un proyecto colaborativo con APRODISCA (Asociación Pro Personas con Disminución Psíquica de la Conca de Barberà). La etiqueta es diseñada por miembros de la Asociación y Josep Foraster hace una aportación a su Servicio de Teràpia Ocupacional.
Este vino es también un homenaje a nuestro abuelo que, aparte de viticultor, fue ganadero y tenía gran pasión por los animales.
Las Gallinetes es un vino que representa el paisaje de la conca; lleno de fruta, fresco y con graduaciones muy moderadas, muy agradable en boca.

les gallinetes

### VARIEDADES:

60% Trepat / 30% Garnacha / 10% Syrah.

### FINCAS Y TERRENOS:

La uva proviene de 7 parcelas (4,5 has en total) que se encuentran alrededor de la bodega, al pie de las Montañas de Prades. Los suelos,de estructura arcillo-calcárea con guijarro y pizarra en las capas altas, son poco profundos y formados por sedimentos aluviales.
Son las viñas más jóvenes de la bodega plantadas entre 2007 y 2015 a una altitud de entre 370 y 450 m, encaradas al este.
Hay un gran contraste térmico día-noche ( puede alcanzar los 20ºC) que provoca que las maduraciones sean lentas manteniendo el carácter frutal y el frescor.
Cultivo ecológico. Certificado por CCPAE.

### ELABORACIÓN:

La uva se vendimia en cajas de 18 Kg y se deja reposar durante 24 horas en cámara frigorífica para bajar la temperatura por debajo de los 5ºC. Esto nos permite extraer más aromas de la piel, disminuye el consumo energético en bodega y hace que las fermentaciones sean suaves.
Cada variedad fermenta por separado de manera espontánea a una temperatura controlada por debajo de 21ºC. La maceración es muy suave y se alarga a 4 semanas.
Fermentación maloláctica y la crianza en barricas de 9 años de roble francés de 300 L durante 4 meses.