LA ROBINA 2024

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

La Robina es un monovarietal de Trepat.
Un vino con uva procedente de la viña de La Robina donde queremos mostrar el potencial de crianza y envejecimiento del Trepat.
Sólo 880 botellas de un vino complejo, fino y elegante, con mucho nervio y potencial de evolución.

la Robina

VARIEDADES:
100% Trepat

FINCAS Y TERRENOS:
Toda la uva proviene de la Viña de la Robina (de 84 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 encuba y fermenta a 23ºC con una suave maceración de 40 días. Después tiene una crianza de 15 meses en barricas de roble francés de 300 litros. Después de embotellarse reposa en botella durante 15 meses más para acabar de afinarse.