JOSEP FORASTER SELECCIÓ 2022

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

El Josep Foraster Selecció es la elección de un clásico, que se elabora sólo en las mejores añadas, a partir de viñas singulares de las laderas de las Montañas de Prades.

SELECCIÓ

VARIEDADES:
50% Garnacha tinta / 50% Cabernet Sauvignon.

FINCAS Y TERRENOS:
Son viñas situadas en las laderas de las Montañas de Prades a unos 500 m. sobre el nivel del mar y encaradas hacia el este. Suelos de alegato, arcillo calcáreo, con canto rodado y pizarra. Edades entre 30 y 50 años.
Cultivo ecológico, Certificado por CCPAE.

ELABORACIÓN:
La uva se selecciona y coloca en cajas de 18 Kg y se deja durante 24 horas en una cámara frigorífica para bajar la temperatura por debajo de los 5ºC. Esto nos ayuda a extraer más aromas de la piel de la uva, disminuye nuestro consumo energético en la bodega y hace las fermentaciones muy suaves.
Fermenta espontáneamente a una temperatura controlada de máximo 24ºC. La maceración es muy suave y se alarga 35 días.
Fermentación maloláctica y crianza de 18 meses en barricas de 300 litros de roble francés.
Cuando embotellamos el JF Crianza, catamos las barricas, solo las añadas con más potencial de evolución, tienen 6 meses más de crianza y se embotellan como JF Selección.
