JOSEP FORASTER BLANC SELECCIÓ 2024

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

Josep Foraster Blanc Selecció es el primer vino blanco producido en la bodega el año 2007.
Es un vino que ha evolucionado con sus viñas, pero siempre bajo el concepto de vino blanco con aromas a fruta, frescor, volumen y potencial de envejecimiento.

BLANC SELECCIÓ

VARIEDADES:
40% Macabeu /30% Garnacha Blanca /
30% Chardonnay.

FINCAS Y TERRENOS:
Toda la uva empleada en la elaboración de este vino proviene de la parte superior de la Viña del Coster; situada a 450 metros, a los pies de las Montañas de Prades y encarada al este. La viña de Macabeu tiene 55 años y la de Garnacha y Chardonnay 25 años. Los suelos son poco profundos formados por sedimentos aluviales. La estructura es arcillo-calcárea con mucha pizarra y guijarro. Hay un alto contraste térmico día-noche (puede llegar a los 20ºC) que hace que las maduraciones sean lentas y se conserve el carácter frutal y el frescor.
Cultivo ecológico. Certificado por CCPAE.

ELABORACIÓN:
Cada variedad se cosecha por separado y se selecciona en cajas de 18Kg, después se deja durante 24 horas en cámara frigorífica para bajar la temperatura de la uva hasta menos de 5ºC. Esto nos ayuda a extraer más aromas de la piel de la uva, también disminuye nuestro consumo energético en bodega y hace que las fermentaciones sean muy suaves.
Se realiza una maceración en frío en el tanque durante 24 horas para después sangrar por gravedad. El mosto fermenta en barricas de roble francés (de 4 años), huevo de hormigón y foudre de roble europeo de 2000 litros.
La fermentación es espontánea a una temperatura controlada menor de 18ºC. La crianza en madera y hormigón se prolonga 6 meses.
La parte criada en barrica nos aporta complejidad y suaves notas de crianza. Por otra parte, la crianza en hormigón nos aporta volumen, frescor y verticalidad.