JOSEP FORASTER BRISAT DEL COSTER 2025

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

Brisat" recupera la manera habitual de elaborar los vinos blancos de hace medio siglo. Macerado y fermentado con las pieles para extraer todos los aromas y sabores de la viña.
Para conseguirlo hacemos una intensa selección en la viña; vendimiando solo la uva con la piel más dorada, pero al mismo tiempo conservando la acidez.
Brisat del Coster es un vino que se embotella por decantación y sin añadir sulfitos.

Brisat del Coster

VARIEDADES:
60% Macabeu 40% Garnacha Blanca

FINCAS Y TERRENOS:
Viñas de 56 años, de la parte superior de la Vinya del Coster. Esta viña está situada a los pies de las montañas de Prades y encarada al este. El suelo es poco profundo, formado por sedimentos aluviales arcillo-calcáreos con mucho guijarro y pizarra.
Hay un gran contraste día-noche (de unos 20ºC) que hace que las maduraciones sean lentas y se conserve el carácter frutal y fresco.
El cultivo es ecológico. Certificado por CCPAE.

ELABORACIÓN:
La vendimia se realiza en cajas de 18 Kg. Posteriormente se guarda durante 24 horas en una cámara frigorífica para bajar la temperatura por debajo de 5ºC. Esto ayuda a extraer más aromas de la piel, disminuye nuestro consumo energético en bodega y hace las fermentaciones muy suaves.
Macera en frío en depósito durante 5 días, para después fermentar espontáneamente durante 26 días. Durante este tiempo se le aplica un remontado al día.
El vino reposa durante 6 meses con las lías para finalmente embotellar por decantación, sin filtrar y sin añadir sulfitos.
El resultado es un vino donde dominan los aromas a fruta blanca y a cítricos, pero también a sotobosque. Un vino amplio, tánico y persistente.
