ELS NANOS BLANC DEL COSTER 2025

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

Els Nanos son la expresión más directa de nuestro “terroir”. Este vino proviene de viñas propias con cultivo ecológico y tiene la aspiración de ser auténtico, fresco y fácil de beber. Un vino para disfrutar en cualquier ocasión, donde destacan los aromas a fruta blanca; se presenta crujiente y fresco en boca.

ELS NANOS

VARIEDADES:
60% Macabeu / 40% Parellada

FINCAS Y TERRENOS:
La uva utilizada es Macabeu, de 55 años de la parte inferior de la Vinya del Coster; situada a una altitud de 400 m a los pies de las Montañas de Prades y encarada al este. Los suelos son poco profundos, formados por sedimentos aluviales de estructura arcillo-calcárea con mucho guijarro y pizarra.
El contraste día-noche (que puede alcanzar los 20ºC) hace que las maduraciones sean lentas y se conserve la fruta y el frescor.
El cultivo es ecológico. Certificado por CCPAE.

ELABORACIÓN:
Maceración en frío en depósito durante unas 6 horas, con finalidad de extraer los aromas de la piel de la uva.
El mosto fermenta entre 16 y 18ºC durante 15 días y posteriormente reposa sobre las lías más finas durante 3 meses antes de embotellar.
