JOSEP FORASTER LILLA ANCESTRAL 2025

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

Un vino para disfrutar desde el aperitivo; una única fermentación que termina en botella con coupage de variedades locales blancas y tintas. Un ancestral con burbuja fina, frescura y fruta.



VARIEDADES:
50% Trepat, 50% Parellada.

FINCAS Y TERRENOS:
El Trepat es de la Viña del Pou (370 m), junto a la bodega, terrenos de aluvión con presencia de guijarro y pizarra. La Parellada es de viña vieja de Lilla a 450 m. en suelo arcillo-calcáreo en la Sierra de Miramar.

Tenemos un gran contraste de temperaturas día-noche (puede llegar a 20ºC) que hace que las maduraciones sean lentas y se mantenga la fruta y el frescor.

El cultivo es Ecológico.

ELABORACIÓN:
Mezclamos dos uvas de las variedades más tradicionales de la Conca de Barberà, para elaborar un vino con el método ancestral, que mantenga la tipicidad del Trepat (más reductivo), combinado con la Parellada (una variedad más oxidativa), buscando equilibrio y frescura.
