JULIETA 2025

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

Julieta es un nombre que se utiliza en nuestra familia durante generaciones. Este vino lo elaboramos desde el año 2016 en honor a abuela y nieta.
Con este vino tratamos de expresar al máximo nuestro “terroir”; delicadeza, finura, a la vez mucha energía y potencial de evolución.



VARIEDADES:
100% Trepat.

FINCAS Y TERRENOS:
Este vino se elabora únicamente a partir de uva de la Viña de Montornès, que tiene 82 años a 450 metros de altura; encarada al norte a los pies de la sierra de Miramar. Tiene pocas horas de sol porque la protege la montaña, el suelo es de arcilla roja y poco profundo.
El contraste térmico día-noche (puede alcanzar los 20ºC) combinado con la sazón de la arcilla roja y la edad de las viñas, hace que la uva madure de una manera muy homogénea.
El cultivo es ecológico.

ELABORACIÓN:
La uva utilizada en la elaboración de este vino se vendimia en cajas de 18 Kg y se deja reposar durante 24 horas en cámara frigorífica, para bajar su temperatura por debajo de 5ºC. Este proceso nos ayuda a extraer más aromas de la piel de la uva, disminuye el consumo energético en bodega y hace que las fermentaciones sean muy suaves.
Se utiliza el 30% del raspón en maceración. Fermentación espontánea a temperatura controlada por debajo de los 22ºC. La maceración es muy suave y se alarga hasta 30 días.
Fermentación maloláctica y la crianza durante 6 meses en huevo de hormigón de 1900 L; durante este proceso está en contacto con las lías y sufre una ligera microoxigenación.
El resultado es una potenciación del carácter fino y delicado del Trepat.
