JOSEP FORASTER CAVA ROSADO TREPAT

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

El método de elaboración más tradicional con nuestra variedad más local; Trepat. Nuestro trabajo consiste en mimar al máximo cada uva para elaborar un vino espumoso único.

Trepat · Rosat

VARIEDADES:
100% Trepat.

FINCAS Y TERRENOS:
Toda la uva viene de la viña El Voltant del Torrent, a 500 m de altura, de 20 años. El suelo es profundo, formado por sedimentos aluviales, tiene una estructura argilo-calcárea con guijarros y pizarra en las capas altas.

ELABORACIÓN:
A la entrada se realiza una maceración en frío durante 2 horas. La pasta de uva se prensa suavemente y se realiza la primera fermentación espontáneamente a 15ºC. La segunda fermentación se produce con la misma levadura indigena en botella, donde hará la crianza 21 meses. Para acabar , se añaden 6 g/L de azúcar del mismo mosto utilizado en la primera fermentación.

El resultado es un rosado pálido, con una burbuja fina muy bien integrada. Es un vino espumoso fresco y elegante; ideal para consumir con pescado, arroz y quesos.
