PEP 2024

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

PEP és un vi de Trepat provinent de raïm de la Vinya de la Rovina, de 84 anys. El nom és en honor a Josep Maria Foraster Civit (a qui tothom anomenava “Pep”), el fundador del Celler i al petit de la família; el Pep. El nostre vi més exclusiu amb tota la tipicitat del Trepat. És un vi fresc amb aromes a fruita i espècies, molt energètic i complexe.



VARIETATS:
100% Trepat.

FINQUES I SÒLS:
El raïm prové únicament de la Vinya de la Rovina (de 85 anys); dues terrasses encarades una davant de l’altra, una encarada a l’est i l’altra a l’oest a 600 m. d’alçada. Són sòls poc profunds que combinen argilo-calcari amb l’alabastre.
El sòls són blancs; reflexen la llum, provocant maduracions suaus i homogéneas, que aporten frescor i capacitat d’envelliment al vi.
La producció per cep es de 600 gr de raïm.

ELABORACIÓ:
El raïm es selecciona i cull en caixes de 18 Kg i es deixa durant 24 hores en una càmera frigorífica per baixar la temperatura per sota dels 5ºC. Això ens ajuda a extreure més aromes de la pell del raïm, disminueix el nostre consum energètic al Celler i ajuda a tenir fermentacions molt suaus.
Es xafa el raïm amb els peus i fermenta espontàniament amb tota la rapa, a una temperatura controlada de màxim 23ºC. La maceració és molt suau (un piat diari) i s’allarga 40 dies.
Fa la fermentació malolàctica i té una criança de 10 mesos en tanc de formigó.