JOSEP FORASTER CAVA ROSAT TREPAT

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

El mètode d'elaboració més tradicional amb la nostra varietat més local; Trepat. La nostra feina consisteix en mimar al màxim cada raïm per elaborar un vi escumós unic.

Trepat · Rosat

VARIETATS:
100% Trepat.

FINQUES I SÒLS:
Tot el raïm prové de la vinya El Voltant del Torrent, a 500m d'alçada, de 20 anys. El sòl és profund, format per sediments al·luvials, té una estructura argilo-calcarea amb pissarra y còdols a les capes altes.

ELABORACIÓ:
A l'entrada es realitza una maceració en fred durant 2 hores. Es realitza la primera fermentació espontaneament a 15ºC. La segona fermentació es produeix amb el mateix llevat indígena en ampolla, on fa la criança durant mínim 21 mesos. Per acabar, s'afegeixen 6 g/l de sucre provinents del mateix most utilitzat en la primera fermentació.
El resultat és un rosat pàl·lid, amb unes bombolles fines molt integrades. És un vi escumós fresc i elegant; ideal per consumir amb peix, arròs i formatge.