LES GALLINETES 2025

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

Les Gallinetes és un projecte col.laboratiu amb APRODISCA (Associació Pro Persones amb Disminució Psíquica de la Conca de Barberà). L'etiqueta és dissenyada per membres de l'Associació i Josep Foraster fa una aportació al seu Servei de Teràpia Ocupacional.
Aquest vi és també un homenatge al nostre avi que, a part de viticultor, va ser ramader i tenia passió pels animals.
Les Gallinetes és un vi que representa el paisatge de La Conca; ple de fruita, fresc, amb graduacions moderades, que el fan molt agradable a la boca.

VARIETATS:
60% Trepat / 30% Garnatxa / 10% Syrah.

FINQUES I SÒLS:
Son 7 parcel·les (4,5 has en total) que envolten el Celler, al peu de les Muntanyes de Prades, amb sòls poc profunds formats per sediments d'al·luvió. Argilo calcaris amb molt còdol i pissarra a les capes altes.
Són les vinyes més joves del Celler, plantades entre 2007 i 2015 a una alçada entre 370 i 450 metres, encarades cap a l'est.
Tenim un gran contrast de temperatures dia-nit (pot arribar a 20ºC) fa que les maduracions siguin lentes i es mantingui la fruita i la frescor.
El cultiu és ecològic. Certificat per CCPAE.

ELABORACIÓ:
El raïm es cull en caixes de 18 Kg i es deixa durant 24 hores en una càmera frigorífica per baixar 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 fa que tinguem fermentacions molt suaus.
Cada varietat fermenta per separat i espontàniament, amb temperatura controlada per sota de 21ªC.
La maceració és molt suau i s'allarga durant 4 setmanes.
Fermentació malolàctica i criança en botes de 9 anys de roure francès de 300 litres durant 4 mesos per afinar el vi.
