LA ROBINA 2024

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

Josep Foraster – Montblanc – Do Conca de Barberà
Un vi procedent de la vinya de La Robina, on volem mostrar el potencial de criança i envelliment del Trepat.
Només 1200 botelles d'un vi complex, fi elegant amb molt de nervi y potencial d'evolució.

la Robina

VARIETATS:
100% Trepat

FINQUES I SÒLS:
Tot el raïm probe de la Vinya de la Robina (de 84 anys). Aquesta vinya consisteix en dues terrasses encarades la una davant de l'altre, una encarada a l'est i l'altre al oest a 600 metres d'alçada. Els sòls son poc profunds, combinat l'argila amb alabastre.
Els sòls son blancs i reflexen la llum, fent que les maduracions siguin més lentes i equilibrades. Això, aporta frescor i capacitat d'envelliment al vi.
La producció per cep es de 600 grams de raïm.

ELABORACIÓ:
El raïm es selecciona i verema en caixes de 18 Kg. Aquestes caixes es deixen durant 24 hores en càmera frigorífica que baixa la temperatura del raïm per sota de 5ºC. Això ens ajuda a extreure més aromes de la pell, també disminueix el consum energètic a bodega y fa que les fermentacions siguin molt suaus. El raïm passa a dipòsit i fermenta a 23ºC amb una maceració suau de 40 dies. Després passa per una criança de 15 mesos en barriques de roure francès de 300 LITRES. Després de l'embotellat reposa en ampolla durant 9 mesos més, per acabar d'afinar-se.