ELS NANOS BLANC DEL COSTER 2025

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

Els Nanos són l'expressió més directa del nostre "terroire". Prové de vinyes pròpies de cultiu ecològic i té la gran pretensió de ser autèntic, fresc i fàcil de beure.
Un vi per gaudir en qualsevol moment, on destaquen aromes de fruita blanca i una boca cruixent i fresca.

ELS NANOS

VARIETATS:
60% Macabeu / 40% Parellada

FINQUES I SÒLS:
Macabeu de 55 anys de la part inferior de la Vinya del Coster; situada a 400 metres, als peus de les Muntanyes de Prades i encarada a l'est. Són sòls poc profunds formats per sediments d'al·luvió. Sòls argilo-calcaris amb molt còdol i pissarra.
Tenim un gran contrast de temperatures dia-nit (pot arribar a 20ºC) que fa que les maduracions siguin lentes, conservant el caràcter fruital i la frescor.
El cultiu és Ecològic. Certificat pel CCPAE.

ELABORACIÓ:
Fem una maceració en fred al dipòsit durant 6 hores, per extreure els aromes de la pell del raïm. Fermenta entre 16 i 18ºC durant 15 dies, per posteriorment reposar amb les seves mares més fines durant 3 mesos abans d'embotellar-lo.
