JOSEP FORASTER BLANC SELECCIÓ 2024

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

El Josep Foraster Blanc Selecció és el primer vi blanc que vam elaborar al Celler; la primera anyada va ser la 2007.
És un vi que ha anat evolucionant com les seves vinyes, però sempre amb el concepte de ser un blanc amb fruita, frescor, volum i potencial d'envelliment.

BLANC SELECCIÓ

VARIETATS:
40% Macabeu / 30% Garnatxa Blanca /
30% Chardonnay.

FINQUES I SÒLS:
Tot el raïm prové de la part superior de la Vinya del Coster; situada a 450 metres, als peus de les Muntanyes de Prades i encarada a l'est. El Macabeu té 55 anys i la Garnatxa Blanca i el Chardonnay 25 anys. Són sòls poc profunds formats per sediments d'al·luvió. 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 i es mantingui la fruita i la frescor.
El cultiu és Ecològic. Certificat pel CCPAE.

ELABORACIÓ:
Cada varietat es cull per separat i es selecciona en caixes de 18 Kg i es deixa durant 24 hores en 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 fa que les fermentacions siguin molt suaus.
Fem una maceració en fred al dipòsit durant 24 hores, per posteriorment sagnar per gravetat i fermentar en botes de 500 L de roure francès (de 4 anys), ou de formigó i foudre de roure europeu de 2000l.
Fermenta espontàniament a una temperatura màxima de 18ºC. La criança en bóta i formigó s'allarga durant 6 mesos, durant els quals es realitza un "battonage" al mes.
La part en bóta aporta complexitat i suaus notes de criança; la part en formigó ens aporta verticalitat, volum i frescor.
