JOSEP FORASTER LILLA ANCESTRAL 2025

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

Un vi per gaudir des de l'aperitiu; una única fermentació que acaba en ampolla amb cupatge de varietats locals blanques i negres. Un ancestral amb bombolla fina, frescor i fruita.

VARIETATS:
50% Trepat / 50% Parellada.

FINQUES I SÒLS:
El Trepat és de la Vinya del Pou (370 m), al costat del Celler, terrenys d'al·luvió amb presència de còdol i pissarra. La parellada es de vinya vella de Lilla a 450 m en sòl argilo-calcari a la Serra de Miramar.
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.

ELABORACIÓ:
Es barregen dos raïms de les varietats més tradicionals de la Conca de Barberà, per elaborar un vi amb el mètode ancestral, que mantingui la tipicitat del Trepat (més reductiu), combinat amb la Parellada (una varietat més oxidativa), buscant equilibri i frescor.
