JOSEP FORASTER BRISAT DEL COSTER 2025

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

El “Brisat” recupera la manera habitual d’elaborar els vins blancs de fa mig segle. Macerant i fermentant el most amb les pells per extreure tots els aromes i sabors de la vinya.
Per aconseguir-ho es realitza una intensa selecció a la vinya; vermant només el raïm amb la pell més daurada, però que al mateix temps mantingui l’acidesa.
És un vi que s'embotella per decantació i sense afegir sulfits.

Brisat del Coster

VARIETATS:
60% Macabeu 40% Garnatxa Blanca

FINQUES I SÒLS:
Vinyes de 56 anys 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. Són sòls poc profunds formats per sediments d’al·luvió. Sòls argilo-calcaris amb molt còdol i pissarra.
Hi ha un gran contrast de temperatures dia-nit (pot arribar a 20ºC) què fa que les maduracions siguin lentes i es mantingui la fruita i la frescor.
El cultiu és Ecològic. Certificat pel CCPAE.

ELABORACIÓ:
Es cull el raïm en caixes de 18 Kg. Les caixes es deixen durant 24 hores en càmera frigorífica per baixar la temperatura del raïm 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.
Macera en fred al dipòsit durant 5 dies, per després fermentar espontàniament amb les seves pells durant 26 dies. Durant aquest temps s’aplica un remontat al dia.
El deixem reposar durant 6 mesos amb les seves mares, per finalment embotellar per decantació, sense filtrar i sense afegir sulfits.
El resultat és un vi on dominen aromes a fruita blanca i cítrics, però també el sotabosc. És ampli, tànnic, molt fresc i persistent.
