JOSEP FORASTER SELECCIÓ 2022

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

El Josep Foraster Selecció és la tria de la millor part d'un clàssic, que s'elabora només en les millors anyades, a partir de vinyes singulars dels Costers de les Muntanyes de Prades.

SELECCIÓ

VARIETATS:
50% Garnatxa negra i 50% Cabernet Sauvignon.

FINQUES I SÒLS:
Són vinyes situades als Costers de les Muntanyes de Prades a uns 500 m. sobre el nivell del mar i encarades cap a l'est. Sòls d'al.luvió, argilo-calcaris, amb còdol i pissarra. Edats entre 30 i 50 anys. Cultiu ecològic Certificat per CCPAE.

ELABORACIÓ:
El raïm es selecciona i cull en caixes de 18 Kg i es deixa durant 24 hores en una 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 tinguem fermentacions molt suaus. Fermenta espontàniament a una temperatura controlada de màxim 24ºC. La maceració és molt suau i s'allarga 35 dies.
Fermentació malolàctica i criança de 18 mesos en bótes de 300 litres de roure francès.
Quan embotellem el JF Criança, tastem les bótes de JF Selecció i, només les anyades amb més potencial d'evolució, tenen 6 mesos més de criança i s'embotellen com a JF Selecció. (sinó es cupatgen amb el Josep Foraster Criança).
