ELS NANOS ROSAT TREPAT 2025

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

Aquest vi és el nostre únic rosat jove, és la nostra màxima expressió aromàtica i gustativa del trepat en la seva forma d'elaboració més tradicional. Un vi elegant i fresc, perfecte per consumir en qualsevol ocasió festiva.

És un vi amb un color rosat pàl·lid amb aromes intensos a fruita i espècies, en boca es presenta amb un postgust llarg de fruita i espècies que produeix sensació molt refrescant.

VARIETATS:
100 % Trepat

FINQUES I SÒLS:
Tot el raïm empleat en l'elaboració d'aquest vi prové de vinyes de 14 anys, situades als vessant assolellats de les Muntanyes de Prades, a 500 m sobre el nivell del mar. Els sòls són poc profunds amb estructura argilo-calcarea.

El contrast tèrmic dia-nit alt (d'uns 20ºC) afaboreix l'optima maduració del trepat que es troba en el seu clima i terroir més autòcton.

ELABORACIÓ:
Lleugera maceració pel·licular de 2 hores abans del premsat. La fermentació es du a terme a baixa temperatura (18ºC) amb llevats endògens.

Per acabar, al vi se li aplica un treball amb les mares fines durant uns 3 mesos després de la fermentació.
