JOSEP FORASTER TREPAT 2025

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

El Josep Foraster Trepat és el primer vi de Trepat que vam elaborar a Josep Foraster. L'elaborem des de 2009, sent un dels primers monovarietals negres de Trepat que es van elaborar a la Conca de Barberà. Trobem plantades 1100 has. de Trepat al món i d'aquestes 1015 estan plantades a la nostra comarca.
Per nosaltres és el Trepat més varietal que elaborem; destaquen la fruita de bosc i les espècies; el volum a la boca i els tanins delicats.

TREPAT

VARIETATS:
100% Trepat.

FINQUES I SÒLS:
Sempre l'hem elaborat de la Vinya de Mas de la Sabatera de 63 anys, encarada al sud-est, a 450 metres, i amb sòls argilo-calcaris i bastant profunds. Als últims anys hem incorporat 6 vinyes més, sent la més vella d'aquestes de 1929. Totes les vinyes tenen sòls argilosos i produccions baixes. Cultiu ecològic. Certificat per CCPAE.

ELABORACIÓ:
Cada vinya es cull i es vinifica per separat per assegurar la màxima qualitat del vi.
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 22ºC. La maceració és molt suau i s'allarga 35 dies.
Fa la fermentació malolàctica i té una criança de 6 mesos. El 80% en bótes de 300l. i 500 litres de roure francès (d'una mitja de 6 anys) i el 20% en foudre de 2000l. de roure europeu. La fusta ens ajuda a afinar el vi, sense ser-hi gaire present.
