JULIETA 2025

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

Julieta és un nom arrelat a la nostra família des de fa quatre generacions i concretament aquest vi l'elaborem des de 2016 en honor a l'àvia i la neta.
En ell volem expressar al màxim el nostre "terroire"; finor, delicadesa, però a la vegada molta energia i potencial d'evolució destaquen en aquest vi de Parcel.la.

Julieta

VARIETATS:
100% Trepat.

FINQUES I SÒLS:
S'elabora únicament a partir del raïm de la Vinya de Montornès de 82 anys i a 450 metres d'alçada; encarada al nord al peu de la Serra de Miramar. Té poques hores de sol, perquè la protegeix la muntanya. El seu terra és d'argila vermella i poc profund.
Tenim un gran contrast de temperatures dia-nit (pot arribar a 20ºC) i això combinat amb la saó de l'argila vermella i l'edat de les vinyes, fa que el raïm maduri molt homogèniament.
El cultiu és ecològic.

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. Aquest procediment ajuda a extreure més aromes de la pell del raïm, disminueix el nostre consum energètic al Celler i fa que tinguem fermentacions molt suaus.
S'utilitza un 30% de la rapa en maceració. El vi fermenta de manera espontànea a una temperatura controlada de màxim 22ºC. La maceració és molt suau i s'allarga 30 dies.
Fa la fermentació malolàctica i criança de 6 mesos en ous de formigó de 1900 litres on està en constant contacte amb les seves mares amb lleugera microoxigenació.
Això ens ajuda a potenciar i amplificar una varietat fina i delicada com el Trepat.
