

ELS NANOS COLLITA 2022

Josep Foraster – Montblanc – Do Conca de Barberà.

Elsn Nanos Collita es nuestro vino tinto joven. Este vino es una expresión máxima de los aromas primarios de la uva. Tiene un perfil fresco y goloso en boca, con aromas a frutas del bosque y flores que reafirman el potencial de un vino joven.

ELS NANOS

Variedades:

80% Ull de Llebre · 10% Cabernet Sauvignon ·
10% Trepát.

Fincas y terrenos:

Toda la uva utilizada para la producción de este vino proviene de la viña Mas Castells, en la población de la Guardia, situada al pie de la Sierra de Miramar. Esta viña, situada a 370 m sobre el nivel del mar, presenta un suelo arcilloso-calcáreo bastante profundo.

El alto contraste térmico diario permite una maduración fenólica óptima de estas variedades más continentales, dotando al vino de un carácter muy frutal.

Elaboración:

La vendimia se realiza un par de días antes del punto de maduración fenólica que necesitaría un vino de crianza para mantener el frescor de la uva. Todas las variedades se vendimian y se vinifican por separado.

En el caso del Ull de Llebre las maceraciones son de 10 días, 14 en el caso del Trepát. Todas las maceraciones son muy suaves a temperaturas de 20°C.

El resultado es un vino de color cereza, muy expresivo en aromas frutales.
