

JOSEP FORASTER BRISAT DEL COSTER 2024

Josep Foraster – Montblanc – Do Conca de Barberà.

El “Brisat” recupera la manera habitual d’elaborar els vins blancs de fa mig segle. Macerant i fermentant el most amb les pells per extreure tots els aromes i sabors de la vinya.

Per aconseguir-ho es realitza una intensa selecció a la vinya; vermant només el raïm amb la pell més daurada, però que al mateix temps mantingui l’acidesa.

És un vi que s’embotella per decantació i sense afegir sulfits.

Brisat del Coster

VARIETATS:

100% Macabeu

FINQUES I SÒLS:

Vinyes de 54 anys de la part superior de la Vinya del Coster; situada a 450 metres, als peus de les Muntanyes de Prades i encarada a l’est. Són sòls poc profunds formats per sediments d’al·luvió. Sòls argilo-calcaris amb molt còdol i pissarra.

Hi ha un gran contrast de temperatures dia-nit (pot arribar a 20°C) què fa que les maduracions siguin lentes i es mantingui la fruita i la frescor.

El cultiu és Ecològic. Certificat pel CCPAE.

ELABORACIÓ:

Es cull el raïm en caixes de 18 Kg. Les caixes es deixen durant 24 hores en càmera frigorífica per baixar la temperatura del raïm per sota dels 5°C. Això ens ajuda a extreure més aromes de la pell del raïm, disminueix el nostre consum energètic al celler i fa que les fermentacions siguin molt suaus.

Macera en fred al dipòsit durant 5 dies, per després fermentar espontàniament amb les seves pells durant 18 dies. Durant aquest temps s’aplica un remuntat al dia.

El deixem reposar durant 6 mesos amb les seves mares, per finalment embotellar per decantació, sense filtrar i sense afegir sulfits.

El resultat és un vi on dominen aromes a fruita blanca i cítrics, però també el sotabosc. És ampli, tànnic, molt fresc i persistent.
