

JULIETA 2024

Josep Foraster – Montblanc – Do Conca de Barberà.

Julietta es un nombre que se utiliza en nuestra familia durante generaciones. Este vino lo elaboramos desde el año 2016 en honor a abuela y nieta.

Con este vino tratamos de expresar al máximo nuestro “terroir”; delicadeza, finura, a la vez mucha energía y potencial de evolución.

A large, elegant cursive script logo for 'Julieta' in a dark grey color, positioned on the right side of the page.

VARIEDADES:

100% Trepat.

FINCAS Y TERRENOS:

Este vino se elabora únicamente a partir de uva de la Viña de Montornès, que tiene 81 años a 450 metros de altura; encarada al norte a los pies de la sierra de Miramar. Tiene pocas horas de sol porque la protege la montaña, el suelo es de arcilla roja y poco profundo.

El contraste térmico día-noche (puede alcanzar los 20°C) combinado con la sazón de la arcilla roja y la edad de las viñas, hace que la uva madure de una manera muy homogénea.

El cultivo es ecológico.

ELABORACIÓN:

La uva utilizada en la elaboración de este vino se vendimia en cajas de 18 Kg y se deja reposar durante 24 horas en cámara frigorífica, para bajar su temperatura por debajo de 5°C. Este proceso nos ayuda a extraer más aromas de la piel de la uva, disminuye el consumo energético en bodega y hace que las fermentaciones sean muy suaves.

Se utiliza el 30% del raspón en maceración. Fermentación espontánea a temperatura controlada por debajo de los 22°C. La maceración es muy suave y se alarga hasta 30 días.

Fermentación maloláctica y la crianza durante 6 meses en huevo de hormigón de 1900 L; durante este proceso está en contacto con las lías y sufre una ligera microoxigenación.

El resultado es una potenciación del carácter fino y delicado del Trepat.
