

ELS NANOS BLANC DEL COSTER 2022 NOVELL

Josep Foraster – Montblanc - Do Conca de Barberà.

Els Nanos són l'expressió més directa del nostre "terroire". Prové de vinyes pròpies de cultiu ecològic i té la gran pretensió de ser autèntic, fresc i fàcil de beure.

Varietats:

100% Macabeu

Finques i sòls:

Macabeu de 50 anys de la part inferior de la Vinya del Coster; situada a 400 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.

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

El cultiu és Ecològic. Certificat pel CCPAE.

Elaboració:

Fem una maceració en fred al dipòsit durant 6 hores, per extreure els aromes de la pell del raïm.

Fermenta entre 16 i 18°C durant 15 dies i posteriorment reposa amb les seves mares més fines durant tres mesos abans d'embotellar-lo.

És un vi per gaudir en qualsevol moment, on destaquen aromes de fruita blanca i una boca cruixent i fresca.