

PETITA JULIETA TREPAT ROSE

Conca de Barberà is door zijn hoge ligging en de koele invloed van de Middellandse Zee een bevoorrechte regio voor wijnbouw. Dit klimaat is cruciaal voor de Trepat; het zorgt voor een trage rijping en behoudt de levendige zuren. Josep Foraster (geleid door Julieta en Ricard) kiest voor minimale interventie (low intervention) in de kelder: natuurlijke gisten, rijping op de fijne droesem (sur lie) gedurende enkele weken voor extra textuur, en absoluut geen malolactische gisting om de spanning in de wijn te bewaren. Het lichte alcoholpercentage (11% tot 12%) maakt dit tot de ultieme, dorstlessende zomerwijn met een uiterst elegant karakter.

Vinification

Handmatige oogst. Slechts 2 uur schilweking (maceratie). Fermentatie met natuurlijke gisten op 16°C in roestvrijstaal. Korte rijping (ca. 3 tot 6 weken) op de 'lees' (droesem). Geen malolactische gisting en zeer lage toegevoegde sulfieten.

Smaakimpressie

Oog: Bleke zalmkleur. Neus: Expressief met wilde aardbeien, framboos, rode kersen en florale tonen (viooltjes). Mond: Strak, verfrissend en mineraal, eindigend met een elegante hint van (witte) peper.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rosé wijnen	2024	12.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Mas Foraster

Druiven
Trepat

Serveertemperatuur
8°C à 10°C

Klimaat
Mediterraan. Hoge ligging met een frisse zeebries.

Domein

Bodem
Alluviale gronden en kalkrijke klei.

Foodpairing
Aperitief
Charcuterie
Zachte kazen
Oesters
Ceviche
Bouillabaisse
Lichte vleesgerechten
Gegrilde kip
Lichte pastasalades

Appelatie
D.O. CONCA DE BARBERA