



### **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 Trepát; 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.

<b>Categorie</b>	<b>Jaar</b>	<b>Alcohol %</b>	<b>Inhoud</b>
Rosé wijnen	2024	12.00	0.75 l

## 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