

LA MOTO

Mas Foraster is dé referentie voor de Trepat-druif in de D.O. Conca de Barberà. Voor 'La Moto' wordt deze lokale trots geblend met Garnatxa Peluda. De wijngaarden liggen hoog (wat zorgt voor koele nachten) en vangen de frisse zeebries van de Middellandse Zee, waardoor de druiven traag rijpen en hun opwekkende zuren behouden. Het domein werkt strikt biologisch en de oogst gebeurt volledig met de hand. In de kelder ligt de focus op puur fruitbehoud: na een koude inweking vergist de wijn spontaan in open vaten. Een korte rijping van slechts twee maanden op Franse eikenhouten vaten zorgt voor een subtiele afronding zonder het speelse, fruitige karakter te maskeren. Een levendige en karaktervolle wijn die het best licht gekoeld tot zijn recht komt.

Vinification
Handmatige oogst. Koude schilweking (maceratie) gedurende 10 dagen. Spontane vergisting met inheemse gisten bij 20°C gedurende 22 dagen in open vaten. Afronding van 2 maanden in Franse eikenhouten vaten. Minimale toevoeging van sulfiet.

Smaakimpressie
Helder robijnrood in het glas. Een zeer expressieve neus van rode bessen, rijpe pruimen en een vleugje wilde specerijen. In de mond is hij sappig, 'medium-bodied' en enorm verteerbaar, dankzij de fijne tannines en een energieke, levendige afdronk.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2023	13.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Mas Foraster

Druiven
Trepat
Garnacha Peluda

Serveertemperatuur
14–16°C.

Klimaat
Continentaal met mediterrane invloeden.

Domein

Foodpairing
Iberisch ham
Manchego
Kalfsvlees
Gevogelte
Paella
Pasta
Gerechten met paddestoelen

Bodem
Kalkrijke kleibodems.

Appelatie
D.O. CONCA DE BARBERA