

Image not found or type unknown



## BLANC SELECCIO

Mas Foraster bewijst met de Blanc Selecció dat de regio Conca de Barberà niet alleen garant staat voor elegante rode wijnen, maar ook voor serieuze bewaarwijnen in het witte segment. De wijngaarden (15 tot 40 jaar oud) bevinden zich op 370 tot 500 meter hoogte, op bodems vol kalksteen, rivierstenen en leisteen. Dit garandeert, ondanks de zuidelijke zon, een uitzonderlijk behoud van zuren. In de kelder hanteert men een 'low intervention' filosofie: na een handmatige oogst en een korte schilweking van zo'n 24 uur (voor extra aroma-extractie), fermenteert het sap uitsluitend op natuurlijke gisten. De meesterzet is de opvoeding: 50% van de wijn vergist en rijpt zes maanden in Franse eikenhouten vaten, terwijl de overige 50% zijn pure frisheid behoudt in roestvrijstalen tanks. Na de blend resulteert dit in een complexe wijn waarin subtiele houttoetsen (zoals lichte boter en geroosterde noten) prachtig samensmelten met het levendige fruit.

### Vinification

Handmatige oogst. Circa 20 tot 24 uur schilweking (maceratie) waarna een zachte persing door zwaartekracht volgt. Spontane vergisting met inheemse gisten. Helft van de opbrengst (50%) vergist en rijpt 6 maanden in Franse eikenhouten vaten; de andere 50% op roestvrijstalen tanks. Geen of zeer minimale filtering en extreem laag sulfietgehalte.

### Smaakimpressie

Helder strogeel met een gouden tint in het glas. Een complexe en verfijnde neus met rijp wit en tropisch fruit, citrus, en elegante toetsen van toast/biscuit en geroosterde noten. In de mond vol, rond en vettig/romig ('unctuous'), met smaken van boter die perfect in balans worden gehouden door een strakke, verfrissende en minerale zuurgraad

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2023	12.00	0.75 l

## Profiel van deze wijn



**Wijnhuis**  
Mas Foraster



**Druiven**  
Garnacha blanca  
Chardonnay  
Macabeu



**Serveertemperatuur**  
8°C à 10°C



**Klimaat**  
Continentaal-mediterraan klimaat



**Domein**



**Foodpairing**

Zee tong à la meunière  
Ovengegaarde vis met rijke room- of botersauzen.  
Gegratineerde schaal- en schelpdieren  
Gegrild wit vlees  
Kalfszwezerik  
Crèmesoepen  
Rijke bereidingen met ovengegaarde groenten  
Falafel met baba ganoush  
Rijpe, zachte kazen  
Licht pittige witschimmelkazen



**Appelatie**  
D.O. CONCA DE BARBERA



**Bodem**

Kalkhoudende bodems vermengd met veel rivierkeien en leisteen.