

PEP TREPAT

De 'Pep' toont waartoe de inheemse Trepat-druif in staat is wanneer er geen compromissen worden gesloten. De druiven zijn afkomstig van de "Viña de la Robina", een wijngaard op 600 meter hoogte met ondiepe, witte albastbodems. Deze unieke, lichtreflecterende bodem zorgt voor een extreem trage en evenwichtige rijping, wat resulteert in een opbrengst van slechts 600 gram per wijnstok. Dit is absolute precisiewijnbouw. In de kelder wordt volledig artisanaal gewerkt. Na een koeling van 24 uur worden de druiven met de voeten getreden en vindt er een spontane vergisting plaats mét de volledige trossen (inclusief steeltjes). Een zachte, 40-daagse schilweking en een rijping van 10 maanden in vierkante betonnen tanks zorgen voor een wijn met een ragfijne structuur, zonder enige houtinvloed. Het resultaat is een loepzuivere, verticale en uiterst gastronomische rode wijn.

Vinification
Handmatige oogst in kleine kisten (18 kg) en 24 uur gekoeld onder de 5°C. De druiven worden traditioneel met de voeten getreden. Spontane vergisting met de volledige trossen bij een gecontroleerde temperatuur (max 23°C). Extreem lange en zachte maceratie van 40 dagen, gevolgd door 10 maanden rijping in betonnen vaten.

Smaakimpressie
In de neus een complexe explosie van wilde bosvruchten, rode kersen, florale tonen en kenmerkende witte peper. In de mond opvallend energiek, kruisend en verticaal. De zachte en ragfijne tannines zijn perfect geïntegreerd. Het witte albast in de bodem vertaalt zich naar een schitterende minerale, aanhoudende en frisse afdronk.

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Rode wijnen	2022	13.00	0.75 l

Vino Santi

Profiel van deze wijn

Wijnhuis
Mas Foraster

Druiven
Trepat

Serveertemperatuur
14°C à 16°C

Klimaat
Continentaal met mediterrane invloeden.

Domein

Appelatie
D.O. CONCA DE BARBERA

Bodem
Ondiepe bodems, bestaande uit een combinatie van klei-kalksteen en wit albast

Foodpairing
Gebraden kwartel
Fazant
Eendenborst
Paddenstoelenrisotto
Gerechten met truffel
Zacht gegaard kalfsvlees
Varkenswangen
Iberische charcuterie
Gerijpte kazen