



Foradà 2023



JAVI REVERT · VITICULTOR

Tipo de uva: Arcos y Garnacha

Crianza: 12 meses en barricas de 500 litros y 6 meses en damajuana

Alcohol: 12,5%

pH/acidez: 3,7 / 5,2

Azúcar residual: 0,2 g/l

Fecha de embotellado: marzo de 2025

Producción: 450 botellas

Foradà proviene de una parcela de 2,5 hectáreas replantada en 2018. Se trata de unas antiguas terrazas milenarias, orientadas al norte y que alcanzan más de 800 metros de altitud. Un viñedo que fue abandonado hace

medio siglo por su dificultad de laboreo y los bajos rendimientos que ofrecía.

En definitiva, se trata de una apuesta por el lugar, por unas variedades tradicionales y por un patrimonio casi olvidado; todo ello en la búsqueda del gran vino.

Suelo

El suelo es arenoso, con rocas muy fracturadas y con mucho carbonato cálcico.



Elaboración

Fermentación en depósito de hormigón con levadura autóctona y con un 100% de racimo entero. Maceración de alrededor de 28 días. Después del prensado se trasiega a depósito de hormigón donde realiza la fermentación maloláctica. Tras esto, se cría en barricas de 500 litros durante 12 meses y por último 6 meses en damajuana.