

Temps de Flors

Orgánico & Ecológico

Festival de blancos
2021



Variedades

Xarelo, Muscat, Sauvignon Blanco



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridaje

Arroces, pescados, mariscos, carnes blancas, pastas, quesos semicurados o frescos



Premios & Prensa

Peñin 2019: 88 puntos

Un festival de flores y el mejor festival que cada año a Girona da la bienvenida a la Primavera. El mes de mayo, a través de su fiesta.

Nota de cata

En el aroma destacan notas de fruta madura de verano, como el melocotón, pera, lichi y uva, y matices florales, de flores blancas como el jazmín, naranjo, rosa y azalea. En boca es opulento, cremoso, con aromas que se notan por vía retronasal. Equilibrado, redondo. Un conjunto armónico de sensaciones.

Viticultura ecológica & sostenible



Temps de Flors

Orgánico & Ecológico

2021



Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca & Finca Sabartés

Composición del suelo: Calcáreo, gravas, pobre en materia orgánica & argiloso y presencia de limos

Conducción: Royat

Altitud: 150-300m

Exposición: norte-sur

Elaboración y crianza

Vendimia:

Otoño con temperaturas habituales y entrada de invierno con menos grados del habitual. A pesar de la subida de las temperaturas en febrero, en marzo hay una estabilidad y la brotación es en fechas habituales hasta el mes de junio, que con el aumento de temperaturas hay un crecimiento más rápido.

En cuanto la pluviometría, ha sido excepcionalmente baja (326 l/m²) y la lluvia no ha estado bien repartida durante el año. Con la falta de agua, la vendimia presenta muchas diferencias entre variedades pero el estado sanitario es bueno. El viñedo ha crecido de manera adecuada a pesar de la extrema sequía. Ésta sí que afectó el crecimiento de los granos de uva, quedaron muy pequeños. Los vinos de esta vendimia tendrán una frescura muy elevada, con fruta tendiendo a fresca, con una muy buena finura.

Primera añada de este vino: 2009

Número de botellas producidas: 100.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 15-20 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00%

Azúcar residual (dosaje): -

Acidez tartárica: 6,30 g/l

pH: 3,07

NO contiene: Gluten, derivados de la leche. No existe peligro de contaminación cruzada.

Contiene: sulfitos