

Fransola®

COSECHA: 2019

TIPO DE VINO: Vino blanco

DO: Penedès

VARIEDAD: Sauvignon Blanc

ELABORACIÓN

Tipo de fermentación: Para potenciar las cualidades de este vino se ha llevado a cabo un "ensamblaje", fermentando el 50% en cubas de acero inoxidable y el resto fermentando y envejeciendo en barricas durante 6 meses

Tiempo de fermentación: 2 semanas

Temperatura de fermentación: En acero inoxidable a 14°C, en barricas a 16°C

Crianza: La mitad del total, durante 6 meses en barricas (50% de roble nuevo, mezcla de roble americano y roble francés)

Fecha de embotellado: Junio de 2020

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,08

Acidez total: 5,8 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,6 g/L

Información sobre alérgenos: Contiene sulfitos

Conservado en buenas condiciones mantendrá su potencial dentro de los próximos: 2-4 años

FORMATOS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE CATA

Color pajizo, muy limpio y brillante. Intenso y fragante, con notas frutales que recuerdan a la fruta de la pasión, sobre un fondo herbáceo muy agradable. Tiene una nota elegante de madera de roble, que le da personalidad. En boca tiene fina estructura, Intenso y sedoso.

GASTRONOMÍA

Ideal para acompañar todo tipo de frutos de mar, también marida muy bien con pescados grillados y recetas de aves sazonadas con hierbas aromáticas. Servir de 10 a 12°C

LEGADO

Los mejores vinos se obtienen escuchando la naturaleza. Esta es la razón por la que hace más de veinte años escogimos el entorno privilegiado de Fransola, finca histórica situada en una de las zonas más altas del Penedès, para plantar uno de nuestros más reconocidos viñedos. Sus frías noches y templados días proporcionan un excelente clima para el cultivo de la vid, regalando las mejores uvas de sauvignon blanc con las que elaboramos este elegante y equilibrado vino.

PREMIOS

- 97 puntos, Semana Vitivinícola 2021 (España)
- 92 puntos, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021 (Francia)
- 92 puntos, Peñín 2021 (España)
- Medalla de Oro, Mundus Vini 2020 (Alemania)
- 92 puntos, JamesSuckling.com 2020 (EEUU)



Fransola.

TERROIR

Suelo

Suelos arcillo-calcáreos profundos, de color rojizo, con un drenaje moderado y una capacidad de retención de agua alta, que permiten el desarrollo de la máxima expresión aromática de los vinos blancos y especialmente del sauvignon blanc. Formados a partir de arcillas del Eoceno (terciario).

Meteorología

La vendimia en Fransola estuvo marcada por un importante retroceso debido a unas temperaturas más suaves durante todo el proceso vegetativo. Podemos decir que el año 2019 fue un año normal en cuanto a pluviometría, aunque durante el período de maduración las precipitaciones fueron más abundantes. A pesar de las lluvias durante la vendimia, el estado sanitario de la uva fue óptimo. Las temperaturas también se situaron dentro de la normalidad.

Pluviometría

Media anual (histórico): 536 mm

Total anual (añada actual): 549 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 13,4°C

Media anual (añada actual): 13,3°C