

Fransola.

COLLITA: 2019

TIPUS DE VI: Vi blanc

DO: Penedès

VARIETAT: Sauvignon Blanc

ELABORACIÓ

Tipus de fermentació: Per potenciar les qualitats d'aquest vi s'ha dut a terme un "acoblament", fermentant el 50% en tines d'acer inoxidable i la resta fermentant i envellint en botes durant 6 mesos

Temps de fermentació alcohòlica: 2 setmanes

Temperatura de fermentació: En acer inoxidable a 14°C, en botes a 16°C

Criança: La mitad del total, durante 6 meses en barricas (50% de roble nuevo, mezcla de roble americano y roble francés. Embotellat: Juny de 2020

Embotellat: Juny de 2020

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

pH: 3,08

Acidesa total: 5,8 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,6 g/L

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

Conservat en bones condicions mantindrà el seu potencial en els propers: 2-4 anys

FORMATS DISPONIBLES

75 cl

NOTA DE TAST

Color groc palla, molt net i brillant. Intens i fragant, amb notes afruitades que recorden la fruita de la passió, sobre un fons herbaci molt agradable. Té una nota elegant de fusta de roure que li dona personalitat. En boca té una fina estructura, Intens i sedós.

GASTRONOMIA

Ideal pr acompanyar tot tipus de fruits de mar, també marida molt bé amb peixos al grill i receptes d'aus assaonades amb herbes aromàtiques. Servir a 12°C.

LLEGAT

Els millors vins s'obtenen escoltant la natura. Aquesta és la raó per la qual fa més de vint anys vam escollir l'entorn privilegiat de Fransola, finca històrica situada en una de les zones més altes del Penedès, per plantar una de les nostres vinyes més reconegudes. Les seves nits fredes i dies temperats proporcionen un excel·lent clima per al cultiu de la vinya, regalant els millors raïms de sauvignon blanc amb què elaborem aquest vi elegant i equilibrat.

PREMIS

- 92 punts, 100% Blind Tasted - Andreas Larsson 2021 (França)
- Medalla d'Or, Mundus Vini 2020 (Alemanya)
- 92 punts, JamesSuckling.com 2020 (EEUU)



Fransola.

TERROIR

Sòl

Sòls argilo-calcaris profunds, de color vermellós, amb un drenatge moderat i una capacitat de retenció d'aigua alta, que permeten el desenvolupament de la màxima expressió aromàtica dels vins blancs i especialment del sauvignon blanc. Formats a partir d'argiles de l'Eocè (terciari).

Meteorologia

La verema a Fransola va estar marcada per un important retrocés a causa d'unes temperatures més suaus durant tot el procés vegetatiu. Podem dir que l'any 2019 va ser un any normal pel que fa a pluviometria, encara que durant el període de maduració les precipitacions van ser més abundants. Tot i les pluges durant la verema, l'estat sanitari del raïm va ser òptim. Les temperatures també s'han situat dins de la normalitat.

Pluviometria

Mitjana anual (històric): 536 mm

Total anual (anyada actual): 549 mm

Temperatura

Mitjana anual (històric): 13,4°C

Mitjana anual (anyada actual): 13,3°C