

Fransola®

COSECHA: 2021

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 alcohólica: 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: Marzo de 2022

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 2,97

Acidez total: 5,7 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,5 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

Dorado pálido, luminoso y limpio. Agradable aroma frutal (melocotón maduro) con finas notas lácticas (mantequilla) y especiadas (vainilla), sobre un fondo que recuerda a los frutos secos (praliné de avellanas). Sabroso, placentero, con un final más delicado que largo.

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. Acompaña también ensaladas o platos de vegetales. 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

· 92 puntos, JamesSuckling.com 2022 (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

El año 2021 fue un año seco, con escasas precipitaciones durante el primer semestre del año. En septiembre se concentró un pequeño período de lluvias que retrasó el inicio de la vendimia, que también sufrió algún foco de botritis. En cuanto a las temperaturas, 2021 fue un año con un inicio de ciclo vegetativo más frío de lo habitual y con un verano más suave. En el mes de febrero se produjeron temperaturas más elevadas de lo normal, adelantando la brotación de las variedades tempranas, que en el mes de marzo se vieron afectadas por las heladas. En resumen, 2021 fue un año con escasas precipitaciones y con temperaturas más bajas de lo habitual durante gran parte del año.

Pluviometría

Media anual (histórico): 536 mm

Total anual (añada actual): 429 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 13,4°C

Media anual (añada actual): 13,1°C