

Fransola®

COSECHA: 2022

TIPO DE VINO: Vino blanco ecológico

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 en un 50%)

Fecha de embotellado: Diciembre de 2022

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13,5% vol.

pH: 3,01

Acidez total: 6,61 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,4 g/L - Datos internos -

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

Amarillo pálido, luminoso, brillante y limpio. Delicioso aroma floral y frutal, con finas notas especiadas y vegetales, sobre un fondo mineral propio de los suelos donde nace. Sabroso y delicioso en boca, con trama sedosa y un discurrir elegante.

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

· 91 puntos, JamesSuckling.com 2023 (Hong Kong)



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 cierta normalidad, a diferencia de la zona central del Penedés, gracias a unas condiciones meteorológicas más favorables. La sequía y las altas temperaturas afectaron en menor grado a esta finca gracias al clima más continental y también gracias a los suelos profundos y arcillosos que tienen una buena capacidad de retención de agua. Tras una primavera suave y poco lluviosa, pasamos a un verano bastante caluroso, con poca precipitación, llegando al periodo de maduración con temperaturas más suaves y lluvias puntuales, hecho que favoreció a una maduración más lenta y regular. La calidad final de la uva fue buena, con un perfecto estado sanitario y buenas graduaciones de azúcares.

Pluviometría

Media anual (histórico): 536 mm

Total anual (añada actual): 375,4 mm

Temperatura

Media anual (histórico): 13,4°C

Media anual (añada actual): 14,4°C