

Fransola®

COLLITA: 2022

TIPUS DE VI: Vi blanc ecològic

DO: Penedès

VARIETAT: Sauvignon Blanc

ELABORACIÓ

Tipus de fermentació: Per potenciar les qualitats d'aquest vi s'ha dut a terme un assemblatge, fermentant el 50% en tines d'acer inoxidable i fermentant i envellint la resta 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 meitat del total, durant 6 mesos en barriques (50% de roure nou, barreja de roure americà i roure francès).

Embotellat: Desembre de 2022

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13,5% vol.

pH: 3,01

Acidesa total: 6,61 g/L (à. tartàric)

Sucres residuals: 0,4 g/L - Dades internes -

Informació sobre al·lèrgens: Conté sulfits

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

FORMATS DISPONIBLES

75 cl

GASTRONOMIA

Ideal per acompanyar tota mena de fruits de mar, també marida molt bé amb peix a la graella i receptes d'aus assaonades amb herbes aromàtiques. Acompanya també amanides o plats de verdures. Serviu-lo de 10 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

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



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 certa normalitat, a diferència de la zona central del Penedès, a causa d'unes condicions meteorològiques més favorables. La sequera i les altes temperatures van afectar en menor grau aquesta finca gràcies al clima més continental i també als sòls profunds i argilosos, que tenen una bona capacitat de retenció d'aigua. Després d'una primavera suau i poc plujosa, vam passar a un estiu bastant calorós, amb poca precipitació, fins a arribar al període de maduració amb unes temperatures més suaus i pluges puntuals, fet que va afavorir una maduració més lenta i regular. La qualitat final del raïm va ser bona, amb un perfecte estat sanitari i bones graduacions de sucres.

Pluviometria

Mitjana anual (històric): 536 mm

Total anual (anyada actual): 375,4 mm

Temperatura

Mitjana anual (històric): 13,4°C

Mitjana anual (anyada actual): 14,4°C