

Fransola



COLLITA: 2024

TIPUS DE VI: Vi blanc ecològic i regeneratiu

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 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 meitat del total, durant 6 mesos en botes (50% de roure nou, barreja de roure americà i roure francès en un 50%)

Embotellat: Febrer de 2025

DADES TÈCNIQUES

Grau alcohòlic: 13% vol.

pH: 2,94

Acidesa total: 6 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

Groc pàl·lid, net i lluminós. Deliciós al nas, amb intenses notes varietals (maracujà, poma reineta) sobre un fons mineral i rics matisos de criança (vainilla, cafè). En boca és ferm, sedós i molt saborós. Una joia, amb personalitat i un bouquet elegant i distintiu.

GASTRONOMIA

Ideal per acompanyar tot tipus de fruits de mar, també marida molt bé amb peixos a la brasa i receptes d'aus amanides amb herbes aromàtiques. Acompanya també amanides o plats de vegetals. Servir 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 un dels nostres més reconeguts vinyes. 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 els quals elaborem aquest elegant i equilibrat vi.



TERROIR

Sòl

Sòls argilo-calcaris profunds, de color rogenc, 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

Durant el 2024, la temperatura va seguir un cicle irregular, situant-se globalment gairebé un grau per sobre de la mitjana, però ajustant-se a la mitjana habitual durant el cicle vegetatiu i de maduració.

Les precipitacions van ser inferiors a la mitjana. Tot i que les pluges al final del cicle vegetatiu i de maduració van mitigar el dèficit, es va produir una reducció en la producció.

Pluviometria

Mitjana anual (històric): 536 mm

Total anual (anyada actual): 489,1 mm

Temperatura

Mitjana anual (històric): 13,4°C

Mitjana anual (anyada actual): 14,2°C