

COSECHA: 2025

TIPO DE VINO: Vino blanco ecológico y regenerativo

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 2025

DATOS TÉCNICOS

Grado alcohólico: 13% vol.

pH: 3,11

Acidez total: 6,75 g/L (á. tartárico)

Azúcares residuales: 0,3 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

Color pajizo, limpio y delicado. Intenso y fragante, ofrece agradables notas frutales (manzana, fruta de la pasión) sobre un fondo de crianza (vainilla, caramelo toffee). En boca es sabroso, sedoso, con fuerza y extraordinaria elegancia.

GASTRONOMÍA

Ideal para acompañar todo tipo de frutos de mar, también marida muy bien con pescados a la brasa 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.



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

Durante 2025, las temperaturas mantuvieron en la media a lo largo de todo el año, a excepción del inicio de año y de los meses estivales, con un mes de junio que fue el más cálido de los últimos 21 años. Las precipitaciones se situaron en valores muy próximos a la media, aunque con una distribución irregular, destacando una reducción del 40% durante el ciclo de maduración. Las lluvias fueron especialmente abundantes en los meses de marzo, julio y diciembre.

Pluviometría

Total anual (añada actual): 543,8 mm

Temperatura

Media anual (añada actual): 13,9°C