



TEMPS DE FLORS D.O Penedés

Festival de blancos

Vino de cupada con la personalidad, la estructura y la elegancia del xarelo, combinadas con la potencia aromática del muscat de grano pequeño y del gewürztraminer, todos ellos procedentes de nuestros viñedos.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Este vino proviene del ensamblaje de la personalidad de dos de nuestras fincas, Sumarroca y Sabartés. La finca Sumarroca está situada entre los términos municipales de Sant Sadurní d'Anoia y Piera y, por lo tanto, está en la parte más al norte de la denominación de origen. El suelo presenta una alta concentración de piedra caliza, con un elevado porcentaje de grava y arcilla. La otra finca de donde proviene este vino es la finca Sabartés, ubicada en Banyeres del Penedès, al sur de la denominación. Esta finca se encuentra prácticamente a nivel del mar y está muy influenciada por la brisa marina, que aporta una personalidad mediterránea característica a los vinos.

VENDIMIA

La añada 2016 presenta como característica principal y determinante el hecho de ser de las más secas de la historia, con una pluviometría un 55% inferior a la habitual. Este factor, junto a la ligera sequía acumulada del año anterior, hizo que la viña reaccionara de forma inteligente y se adaptara naturalmente a las expectativas; así, decidí no hacer crecer los granos de uva para asegurar que estos madurasen de forma impecable. En cuanto a las temperaturas, el otoño e invierno fueron extremadamente cálidos con una temperatura media de dos grados superior a lo normal. El resto del año, las temperaturas fueron ligeramente superiores a la media en 1°C y sin registros radicalmente elevados. En agosto, las mínimas descendieron y ayudaron a una correcta maduración de los granos pequeños.

NOTA DE CATA

En el aroma destacan notas de fruta madura de verano, como melocotón, pera, lichi y uva, y matices más florales, de flores blancas, jazmín, azahar, rosa y azalea. En boca es opulento, cremoso, con los aromas que notamos por vía retronasal. Equilibrado, redondo. Un conjunto armónico de sensaciones.

ELABORACIÓN

La elaboración se hace de forma separada según las variedades, vendimiadas siempre de acuerdo con el punto óptimo de maduración tanto analítica como de cata de la uva. Una vez vendimiadas, se realiza una pequeña maceración prefermentativa a 10 °C para las variedades muscat y gewürztraminer, para extraer su máximo potencial varietal. El prensado suave y la decantación por gravedad preceden una fermentación alcohólica a 14 °C que se alarga de 20 a 22 días.

Al final de la fermentación se hace un trasiego para mantener unas lías finas que se trabajan en depósito durante 4 semanas para dotar al vino de complejidad, armonía y posgusto intenso, características básicas de nuestro vino.

DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 12,00 % vol.

Azúcar residual: 2,7 g/l

Acidez: 3,65 g/l

pH: 3,03

Nuestros productos contienen sulfitos.

Nuestros productos no contienen ni gluten, ni derivados de la leche, ni existe peligro de contaminación cruzada.