

Temps de Flors

Orgánico & Ecológico

2018

Festival de blancos



Variedades

Xarelo, Muscat, Gewürztraminer



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridaje

Arroces, pescados, mariscos, carnes blancas, pastas, quesos semicurados o frescos



Premios & Prensa

Peñin 2019: 88 puntos

Un festival de flores y el mejor festival que cada año a Girona da la bienvenida a la Primavera. El mes de mayo, a través de su fiesta.

Nota de cata

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

Viticultura ecológica & sostenible



Temps de Flors

Orgánico & Ecológico

2018



Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca & Finca Sabartés

Composición del suelo: Calcáreo, gravas, pobre en materia orgánica & argiloso i presencia de limos

Conducción: Royat

Altitud: 150-300m

Exposición: norte-sur

Elaboración y crianza

Vendimia:

Durante el otoño y el invierno se mantienen unas temperaturas similares a los años anteriores. Primavera con temperatura suave debido a las lluvias hasta San Juan, momento en el cual se elevan y llega una ola de calor la primera semana de agosto. En conjunto, año lluvioso y seco hasta finales de febrero y abundantes lluvias hasta finales de junio, momento en que aflojan hasta el arranque de la vendimia donde caen 120L (el año anterior habían caído 30L).

El crecimiento vegetativo y el número de uvas por brocada son normales y el tamaño del grano es pequeño en las variedades primerizas. El macabeo y el tempranillo sufrieron mildiu. Los vinos presentan una graduación inferior a los otros años pero tienen calidades de frescura, suavidad y elegancia excepcionales.

Primera añada de este vino: 2009

Número de botellas producidas: 100.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 15-20 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 11,20%

Azúcar residual (dosaje): -

Acidez: 5,1 g/l (ácido tartárico)

pH: 3,15

NO contiene: Gluten, derivats de la llet. No existeix perill de contaminació creuada.

Contiene: sulfitos