

Temps de Flors

Orgànic & Ecològic

2018

Festival de blancs



Varietats

Xarel·lo, Muscat, Gewürztraminer



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridatge

Arrossos, peixos, mariscs, carns blanques, pastes, formatges semicurats o frescos



Premis & Premsa

Peñin 2019: 88 punts

Un festival de flors i el millor festival que cada any a Girona dóna la benvinguda a la Primavera. El mes de maig, a través de la seva festa.

Nota de tast

A l'aroma destaquen notes de fruita madura d'estiu, com ara préssec, pera, litxi i raïm i matisos més florals, de flors blanques, gessamí, taronger, rosa i azalea. En boca és opulent, cremós, amb les aromes que notem per via retronasal. Equilibrat, rodó. Un conjunt harmònic de sensacions.

Viticultura ecològica & sostenible



Temps de Flors

Orgànic & Ecològic

2018



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Sumarroca & Finca Sabartés

Composició del sòl: Calcari, graves, pobre en matèria orgànica & argilós i presència de llims

Conducció: Royat

Altitud: 150-300m

Exposició: nord-sud

Producció/ha: 5000-7000 kg/ha

Elaboració i criança

Verema:

Durant la tardor i l'hivern es mantenen unes temperatures similars als anys anteriors. Primavera amb temperatura suau degut a les pluges fins a Sant Joan, moment en el qual s'eleven i arriba una onada de calor la primera setmana d'agost. En conjunt, any plujós i sec fins a finals de febrer i abundants pluges fins finals de juny, moment que afluixen fins arrencada la verema on arriben a caure 120L (l'any anterior havien estat 30L).

El creixement vegetatiu i el número de raïms per brocada son normals i el tamany del gra és petit en les varietats primerenques. El macabeu i l'ull de llebre van patir mildiu. Els vins presenten una graduació inferior als altres anys però tenen unes qualitats de frescor, suavitat i elegància excepcionals.

Primera anyada d'aquest vi: 2009

Nombre d'ampolles produïdes: 100.000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 15-20 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 11,20%

Sucre residual (dosage): -

Acidesa: 5,1 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,15

NO conté: gluten, derivats de la llet, ni existeix el perill de contaminació creuada

Conté: sulfits