



Temps de Fruits

Orgánico & Ecológico

2018

Cupaje inédito

TEMPS
DE FRUITS
MEDITERRANEAN
WINE
ORGANIC · ECOLÒGIC



Variedades

Merlot, Cabernet Sauvignon,
Syrah



Crianza

3 meses



Temperatura

Servir a 14-16°C



Maridaje

Carne de ternera, cerdo o cordero.
Pescado a la brasa o al horno.
Quesos suaves o cremosos.
Jamón e ibéricos.



Premios & Prensa

Peñín 2019: 87 puntos

La pareja de baile o el hermano gemelo del 'Temps de Flors'.

Nota de cata

Color de intensidad alta con un ribete violáceo. Aroma intenso y afrutado a cerezas y frambuesas, con notas florales frescas. En boca se presenta suave y aterciopelado, con una intensidad elegante y sabor a cereza. El final es largo y afrutado, con notas de cereza.

Viticultura ecológica & sostenible



Temps de Fruits

Orgánico & Ecológico

2018



Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca

Composición del suelo: Calcáreo con argilas & gravas

Conducción: Royat

Altitud: 150-300m

Exposición: norte-sur

Producción/ha: 3000-5000 kg/ha

Elaboración y crianza

Crianza: 3 meses

Verema:

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: 2012

Número de botellas producidas: 10.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 8 días

Temperatura de fermentación: 26°C

Datos analíticos y declaración de alergen

Alcohol: 12,50%

Azúcar residual (dosage): <0,5g/l

Acidez: 4,9 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,50

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

Contiene: sulfits