

Temps de Flors

Orgánico & Ecológico

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



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:

Otoño con temperaturas habituales. Invierno extremadamente suave. La primavera continua con unas temperaturas más cálidas de lo normal. Se trata de un año con pluviometría excepcional, en total 807 l/m2. Los meses de verano fueron de gran sequía.

El ciclo vegetativo se avanzó extremadamente debido a las temperaturas muy elevadas del invierno. La brotación en las variedades más primerizas se avanzó a finales de febrero, cosa nunca vista. Las demás variedades también se avanzaron entre 2-3 semanas. La pluviometría, junto con las humedades y temperaturas elevadas y crecimiento avanzado para las fechas, provocó la aparición del mildiu. El hongo mermó la producción. Este hecho, junto con la sequía del verano, provocó que la maduración de la uva restante fuera más rápida y la vendimia se avanzara.

En estas condiciones, la calidad de la vendimia 2020 está siendo buena, con vinos más afrutados y una intensidad media.

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

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00%

Azúcar residual (dosaje): -

Acidez tartárica: 5,50 g/l

pH: 3,20

NO contiene: Gluten, derivados de la leche. No existe peligro de contaminación cruzada.

Contiene: sulfitos