



TEMPS DE FLORS D.O Penedès

Festival de blancs

Vi de cupatge amb la personalitat, l'estructura i l'elegància del xarel•lo, combinades amb la potència aromàtica del muscat de gra petit i del gewürztraminer, tots de vinyes pròpies.

CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

Aquest vi prové de l'assemblatge de la personalitat de dues de les nostres finques, Sumarroca i Sabartés. La finca Sumarroca està situada entre els termes municipals de Sant Sadurní d'Anoia i Piera i, per tant, és a la part més al nord de la denominació d'origen. El sòl hi presenta una alta concentració de pedra calcària, amb un percentatge elevat de grava i argila. L'altra finca de la qual prové aquest vi és la finca Sabartés, situada a Banyeres del Penedès, al sud de la denominació. Aquesta finca es troba pràcticament a nivell del mar i està molt influenciada per les marinades, que donen una personalitat mediterrània característica als vins.

NOTA DE TAST

En 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.

Elaboració

L'elaboració es fa de manera separada segons les varietats, veremades sempre d'acord amb el punt òptim de maduració tant analítica com de tast del raïm. Un cop veremades, es fa una petita maceració prefermentativa a 10 °C per a les varietats muscat i gewürztraminer per tal d'extreure'n el màxim de potencial varietal. El premsatge suau i la decantació per gravetat precedeixen una fermentació alcohòlica a 14 °C que s'allarga de 20 a 22 dies.

Al final de la fermentació es fa un trasbals per mantenir unes mares fines que es treballen en dipòsit durant 4 setmanes per dotar el vi de complexitat, harmonia i postgust intens, característiques bàsiques del nostre vi.

DADES ANALÍTiques i DECLARACIÓ D'AL•LÈRGENS

Alcohol: 12,00 % vol.

Els nostres productes contenen sulfits.

Els nostres productes no contenen ni gluten, ni derivats de la llet, ni hi ha perill de contaminació encreuada.