

Temps de Fruits

Orgànic & Ecològic

2021

Cupatge inèdit



Varietats

Merlot, Cabernet Sauvignon,
Syrah



Criança

3 mesos



Temperatura

Servir a 14-16°C



Maridatge

Carn de vedella, porc o xai.
Peixos a la brasa o al forn.
Formatges suaus o cremosos.
Pernil i ibèrics.



Premis & Premsa

Peñin 2019: 87 punts

La parella de ball o el germà bessó del Temps de Flors.

Nota de tast

Color d'intensitat alta amb un rivet violaci. Aroma intensa i afruitada de cireres i gerds, amb unes notes florals fresques. En boca es presenta suau i vellutat, amb una intensitat elegant i gust de cirera. El final és llarg i afruitat, amb notes de cirera.

Viticultura ecològica & sostenible



Temps de Fruits

Orgànic & Ecològic

2021



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Sumarroca
Composició del sòl: Calcari amb argiles i graves
Conducció: Royat
Altitud: 150-300m
Exposició: nord-sud
Producció/ha: 3000-5000 kg/ha

Elaboració i criança

Criança: 3 mesos

Verema:

Tardor amb temperatures habituals i entrada de l'hivern amb menys graus de l'habitual. Malgrat la pujada de temperatures del febrer, al març hi ha una estabilitat i la brotació és en dates habituals fins al mes de juny, que amb l'augment de temperatures hi ha un creixement més ràpid.

Pel que fa la pluviometria, ha sigut excepcionalment baixa i les pluges no han estat ben repartides durant l'any. Amb la manca d'aigua, la verema presenta moltes diferències entre varietats però l'estat sanitari és molt bo. La vinya ha crescut de manera adequada tot i l'extrema sequera. Aquesta sí que va afectar el creixement dels grans de raïm, van quedar molt petits. Els vins de la verema tindran una frescor molt elevada, amb una fruita tendint a fresca, amb una molt bona finor.

Primera anyada d'aquest vi: 2012

Nombre d'ampolles produïdes: 10.000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 8 dies

Temperatura de fermentació: 26°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 12,50%

Sucre residual (dosage): <0,5g/l

Acidesa: 4,9 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,50

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

Conté: sulfits