



Temps de Fruits

Orgánico & Ecológico

2020

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

2019



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:

Inicio de otoño lluvioso y temperatura más cálida respecto años anteriores. Invierno seco, con pocas lluvias y temperaturas más altas y extremas entre la mínima y la máxima. Primavera con temperaturas habituales, pero con dos semanas de evolución por debajo, cosa que conlleva que algunas variedades como el macabeo, queden retrasadas en el crecimiento. Justo después de San Juan, temperaturas altas poco habituales en la zona, y agosto con temperaturas más suaves y noches más frescas. El ciclo vegetativo arranca en fechas normales y el crecimiento es el adecuado, con un tamaño de grano ligeramente más pequeño del habitual. Ningún viñedo afectado por enfermedades.

Los vinos de la añada 2019 mostrarán una buena intensidad y frutalidad que darán un volumen y una complejidad en nariz y en boca.

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


SUMARROCA