

FRANCIA | 2013 | VIN DE FRANCE



Fumées Blanches Rosé



> CEPA

Garnacha, Syrah & Cinsault

> AÑADA 2013

La cosecha 2013 se caracteriza por la frescura tanto de su clima como de su vino. Una primavera fría y húmeda provocó un desarrollo vegetativo de las viñas muy lento y una floración tardía. El verano cálido y seco favoreció una buena evolución de las viñas, aunque sin lograr recuperar el retraso en el ciclo vegetativo. El regreso de la humedad a finales de agosto dio lugar a una madurez lenta a lo largo del otoño que permitió preservar los aromas. La vendimia se ha realizado desde principios de septiembre a mediados de octubre. Ha sido la vendimia con mayor retraso desde hace casi 20 años, y no se vendimió ningún cuartel en agosto. El clima ha permitido conservar una buena frescura de los vinos gracias a una acidez elevada, sobre todo en los terruños más cálidos, como el Languedoc.

El seguimiento de todas nuestras parcelas se somete a diferentes criterios (criterio técnico para el viñedo, criterio de madurez y gustativo para las uvas). El criterio gustativo desempeña una función preponderante puesto que nos permite determinar la fecha de la vendimia y adaptar la vinificación a la tipicidad de las uvas.

También nos permite seleccionar las mejores parcelas y controlar de forma óptima el potencial aromático de nuestros vinos.

CATA



Un hermoso color de pétalo de rosa.

La nariz, envolvente, presenta unos aromas intensos, delicados y sutilmente mezclados de grosella, pera y cítricos, como el pomelo rosa.



La boca presenta un buen equilibrio con un ataque suave con aromas a frutos blancos y un final fresco y persistente con el pomelo.

> ANÁLISIS

GRADO	12,1 % vol.
PH	3,25
ACIDEZ TOTAL	5 g/l H ₂ SO ₄
ACIDEZ VOLATIL	0,20 g/l H ₂ SO ₄
AZÚCARES RESIDUALES	6,9 g/l

> VIÑEDO

ORIGEN/LOCALIZACIÓN: Languedoc y Gers.

CLIMA: Bajo influencia del clima oceánico y mediterráneo.

PAGO: Limoso arcilloso.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 4000-5000 cepas/ha.

EDAD MEDIA DE LAS VIDES: 15 - 20 años.

RENDIMIENTO: 60 hl/ha.

SUGERENCIAS

Ensaladas de verano, embutidos, postres con frutas rojas.

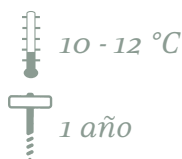
Acompaña idealmente comidas ligeramente picantes.

> ELABORACIÓN

VENDIMIA: Vendimia a máquina y de madrugada

VINIFICACIÓN: Maceración corta de 2 a 3 h. Prensado con prensas neumática a baja presión (extracción ligera). Vinificación a baja temperatura como para los vinos blancos. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas para los rosados.

CRIANZA: Sobre heces finas. Embotellado rápido para conservar el frescor.



FRANÇOIS
LURTON

www.francoislurton.com