

FRANCIA | 2014 | VIN DE FRANCE

Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc



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.

> Awards 2012

Gold Trophy - Best Value - Vinordic Wine Challenge 2013



> CEPA

100 % Sauvignon Blanc - Cepa blanca originaria de Francia, hoy día es una de las más cultivadas en el mundo. Se adapta muy bien a los climas frescos y le agrada la influencia oceánica. Permite obtener vinos vivos con potentes aromas.

> AÑADA 2014

Esta añada es representativa de la diferencia de clima entre la costa Oeste oceánica y la del Este mediterráneo. En el Sudoeste, el invierno y la primavera resultaron especialmente suaves, sin heladas, y lluviosos. El buen tiempo de junio contribuyó a una buena floración de las viñas. El tiempo desapacible de julio y agosto ralentizó el desarrollo de las viñas pero favoreció la preservación de los aromas tiolados. El seco verano indio del mes de septiembre contribuyó a una madurez sana de las uvas y a un equilibrio perfecto entre azúcar y acidez. Los sauvignon de esta región son aromáticos con notas de boj y de cítricos y con una acidez fundida. En el Languedoc, el invierno fue suave pero muy seco, sin lluvia de septiembre a mayo, lo cual provocó un difícil desarrollo de las viñas a principios de temporada, que se corrigió con algunas tormentas en primavera y en verano. El mes de septiembre húmedo permitió limitar una concentración excesiva de uvas, y lograr unos buenos equilibrios entre azúcar y acidez, pero con unos rendimientos extremadamente bajos. Los vinos blancos son equilibrados y carnosos en boca, con notas a piña y a flores blancas. Este contraste de climas se busca en nuestros ensamblajes para aportar, por una parte, frescura aromática y acidez, y por otra, redondez y potencia, y de este modo obtener el carácter inimitable de Les Fumées Blanches.

> ANÁLISIS

GRADO	12 % vol.
PH	3,35
ACIDEZ TOTAL	4,6 g/l H ₂ SO ₄
ACIDEZ VOLATIL	0,3 g/l H ₂ SO ₄
AZÚCARES RESIDUALES	6,8 g/l

> VIÑEDO

PAGO: Suelos limosos profundos e incluso arcillosos-calizos.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 4000-5000 cepas/ha.

CLIMA: Océanique para una parte y mediterráneo (verano cálido con inviernos bastante rigurosos en nuestra zona).

EDAD MEDIA DE LAS VIDES: 10 -15 años.

RENDIMIENTO: 60 - 70 hl/ha.

ORIGEN/LOCALIZACIÓN: Seleccionamos las viñas según criterios cualitativos estrictos para el Sauvignon Blanc, en 4 regiones diferentes : Languedoc, Tarn, Gers y Charentes.

> ELABORACIÓN

VENDIMIA: A máquina (entre las 4 y las 11 h de la mañana) después de haber catado las bayas.

VINIFICACIÓN: Maceración pelicular (8-12 h) y/o estabulación en frío a 8/10° C durante unos días - Prensado - Desfangado - Reincorporación de las burbas filtradas - Siembra - Fermentación entre 18 - 20 ° C.

CRIANZA: Sobre heces finas durante unas semanas. ensamblaje y filtración.

CATA

Color amarillo pálido brillante, con algunos reflejos verdes.

En nariz, se crea una alquimia que combina las notas de cítricos (pomelo y lima), las notas de flores blancas (jazmín) y matices de humo.

En boca es elegante, con un buen equilibrio entre un ataque suave con aromas a fruta fresca, a cítricos, y un final fresco típico de la cosecha con notas de pomelo, que aporta al vino una excelente persistencia de los aromas.

SUGERENCIAS

Aperitivo - Pescado (Filete de lucioperca con eneldo,...).

10 - 12 °C

1 año



FRANÇOIS
LURTON

www.francoislurton.com