

FRANCIA | 2017 | VIN DE FRANCE

Les Fumées Blanches Sauvignon Blanc



> 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 2017

La cosecha de 2017 se caracterizó por un invierno suave y seco que favoreció el desborre precoz de las viñas. A finales de abril se produjeron dos episodios de heladas que provocaron una pérdida importante de uvas, en torno al 50 % de la cosecha. En primavera y en verano, una alternancia de buen tiempo y lluvias favoreció una madurez rápida y regular y un estrés hídrico de las viñas moderado. La cosecha precoz, acentuada por el bajo rendimiento, trajo consigo el inicio de la vendimia más temprano de la historia, el 28 de agosto para el Sauvignon, 10 días antes de lo normal. Las condiciones de la cosecha permitieron obtener unas uvas de una magnífica frescura aromática, acidez, grasa y concentración.

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 no permite seleccionar las mejores parcelas y controlar de forma óptima el potencial aromático de nuestros vinos.

> Awards 2014

Gold Trophy
Vinordic Wine Challenge

Gold Trophy
Concours des Vins du Sud-Ouest
France

> Awards 2012

Gold Trophy - Best Value
Vinordic Wine Challenge

Gold Trophy
Concours Mondial du Sauvignon

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

> ANÁLISIS

GRADO	13 % vol.
PH	3,35
ACIDEZ TOTAL	4,49/1 H ₂ SO ₄
ACIDEZ VOLATIL	0,27 g/1 H ₂ SO ₄
AZÚCARES RESIDUALES	3,8 g/l

> VIÑEDO

PAGO: Suelos limosos profundos e incluso arcillosos-calizos.

DENSIDAD DE PLANTACIÓN: 4000-5000 cepas/ha.

CLIMA: Océanico 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 2 regiones diferentes : Languedoc y Gers.

> 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.



FRANÇOIS
LURTON

www.francoislurton.com