


SUMARROCA

NOSTRAT BLANC DE BLANCS

2022



Variedades

Macabeu, Xarel·lo,
Parellada, Muscat



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridaje

Ensaladas, pescados y carnes blancas



Premios & Prensa

Peñin 2019: 86 puntos

Es la combinación fresca y joven con un nombre ya 'clásico' para expresar lo que es un vino base para disfrutar.

Nota de cata

Aroma fresca y elegante con notas de fruta blanca, como la pera y la manzana, combinadas con toques de flor de naranjo. En boca es fresco y afrutado, con unos recuerdos finales muy agradables.

Viticultura sostenible



NOSTRAT

BLANC DE BLANCS



Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca & Finca Sabartés

Composición del suelo: Calcáreo, gravas, pobre en materia orgánica & argiloso y presencia de limos

Conducción: Royat

Altitud: 150-300m

Exposición: norte-sur y este-oeste

Elaboración y crianza

Vendimia:

Un otoño e invierno con temperaturas habituales que se han disparado a partir del mes de mayo, haciendo subir la media anual en 15.8°C (0,6°C más de la última década). De mayo a septiembre ha habido un incremento de 2°C, siendo la media de 23,3°C. Ha habido varias olas de calor con temperaturas extremas que se han mantenido durante semanas. Ha sido un año donde han subido tan mínimas como máximas y donde la pluviometría ha sido extremadamente baja. Un total de 693L en 24 meses repartidos de forma muy irregular durante todo el año. Otoño y primavera con precipitaciones inferiores a la habitual y un verano con precipitaciones extremadamente escasas (-40%).

El crecimiento vegetativo ha sido normal hasta el mes de mayo, que se ha detenido debido a las temperaturas. El ciclo de la planta se ha adelantado 7 días. Las variedades tempranas han dado mucha uva, mientras que las de ciclo medio, Macabeu, han madurado más pausadamente.

El vino resultante tiene un pH ligeramente superior, una acidez más contenida y una graduación inferior, dando un resultado más afrutado y con cierto volumen.

Primera añada de este vino: 1990

Número de botellas producidas: 500.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 15-20 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 11,00% vol

Azúcar residual (dosaje): -

Acidez tartárica: 5,2g/l

pH: 3,16

NO contiene: gluten, derivados de la leche. No existe peligro de contaminación cruzada.

Contiene: sulfitos