

Gewürztraminer

2018

Essències de mar



Varietat

Gewürztraminer



Temperatura

Servir a 10°C



Maridatge

Menjar asiàtic, carns blanques i peix blau



Premis & Premsa

Peñin 2019: 87 punts

És la vocació de Sumarroca en experimentar gràcies a la quantitat d'hectàrees de vinya de varietats de la resta del món que s'han adaptat al Penedès. El GEW és un vi d'origen incert que aporta essències de mar i flors de tarongina.

Nota de tast

Color groc brillant d'intensitat mitjana amb reflexos verdosos. Aroma delicat i agradable amb records florals de gessamí i rosa combinats amb aromes afruitades de préssec de vinya. En boca és sedós i fresc, amb una gran intensitat de notes florals. Postgust llarg i perfumat.

Viticultura ecològica & sostenible



GEW

2018



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Sumarroca

Composició del sòl: Calcari, graves & pobre en matèria orgànica

Conducció: Guyot

Altitud: 150 m

Exposició: est-oest

Producció/ha: 5000 kg/ha

Elaboració i criança

Verema:

Durant la tardor i l'hivern es mantenen unes temperatures similars als anys anteriors. Primavera amb temperatura suau degut a les pluges fins a Sant Joan, moment en el qual s'eleva i arriba una onada de calor la primera setmana d'agost. En conjunt, any plujós i sec fins a finals de febrer i abundants pluges fins finals de juny, moment que afluïxen fins arrencada la verema on arriben a caure 120L (l'any anterior havien estat 30L).

El creixement vegetatiu i el número de raïms per brocada son normals i el tamany del gra és petit en les varietats primerenques. El macabeu i l'ull de llebre van patir mildiu. Els vins presenten una graduació inferior als altres anys però tenen unes qualitats de frescor, suavitat i elegància excepcionals.

Primera anyada d'aquest vi: 1990

Nombre d'ampolles produïdes: 10.000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 18 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 12,00% vol

Sucre residual (dosage): sec

Acidesa: 4,9 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,21

NO conté: gluten, derivats de la llet, ni existeix el perill de contaminació creuada

Conté: sulfits