


SUMARROCA

Tuví or not to be

Orgànic & Ecològic

2022

Una impressionant contradicció



Varietats

Xarel·lo, Muscat
Sauvignon Blanc.



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridatge

Carns blanques, menjar asiàtic, salmó i
formatges curats



Premis & Premsa

Peñin 2019: 87 punts

Un vi dissenyat per millenials que, després d'un test amb joves d'entre 20 i 30 anys, va veure la llum. La seva quantitat de varietats fa que ens acabem preguntant la famosa frase de Shakespeare 'Què és o què no és aquest vi?'

Nota de tast

Color groc amb reflexos verds. Aroma intens i molt complex. Presenta notes de rosa i flor de taronger, barrejades amb notes afruitades de meló, préssec i mango. Boca untuosa i intensa amb molta fruita madura, sobretot préssec i mango. Final llarg i agradable.

Viticultura ecològica & sostenible



Tuví or not to be Orgànic & Ecològic



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Sumarroca

Composició del sòl: Calcari, graves & argilós

Conducció: Guyot i Royat

Altitud: 150m

Exposició: nord-sud

Producció/ha: 5.500 kg/ha

Elaboració i criança

Verema:

Ha estat un any extrem pel que fa a les temperatures. Tot i que a la tardor i a l'hivern van ser les habituals dels darrers anys, es van disparar a partir del mes de maig, fent pujar la mitjana anual en 15.8°C (0,6°C més que la mitjana de la darrera dècada). Hi ha hagut diverses onades de calor amb temperatures extremes i han pujat tant les temperatures màximes diàries com les mínimes. Ha estat també un any on la pluviometria ha sigut extremadament baixa amb un total de 693L en 24 mesos repartits de forma molt irregular durant tot l'any. Tardor i primavera amb precipitacions inferiors a l'habitual i un estiu amb precipitacions extremadament escasses (-40%).

La salut de les vinyes ha estat excel·lent. El creixement vegetatiu va ser molt bo en un inici degut a les pluges d'hivern però es va aturar al maig degut a les temperatures. El cicle de la planta es va escurçar i va fer que la maduració del raïm s'avançés 7 dies en relació a la verema passada i uns 10-12 dies abans del que seria habitual els darrers anys.

El vi resultant té un pH lleugerament superior, una acidesa més continguda i una graduació inferior, donant un resultat més afruitat i amb cert volum.

Primera anyada d'aquest vi: 2017

Nombre d'ampolles produïdes: 40.000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 16 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 12,00%

Sucre residual (dosage): sec (<1 g/l)

Acidesa: 5,5 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,09

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

Conté: sulfits


SUMARROCA