


SUMARROCA

Posidonia

Orgànic & Ecològic

2018

Chill out Mediterrani



Varietats

Ull de llebre



Temperatura

Servir a 10°C



Maridatge

Peixos, arrossos, pasta
i formatges semicurats.



Premis & Premsa

Peñin 2019: 86 punts



Vinari d'Or
Millor vi Rosat de
Catalunya 2018

Un vi que vol homenatjar aquesta planta tan Mediterrània i que està en perill d'extinció degut a l'escalfament global i el trànsit a les nostres costes. Un vi per mirar el mar i gaudir del nostre moment chill out.

Nota de tast

Color rosa pàl·lid amb tonalitats rosades. Aroma intensa i complexa amb notes afruitades de maduixa àcida combinades amb notes florals de violeta i rosa. En boca és elegant, fresc i afruïtat. Hi destaquen les notes afruïtades de maduixa, que es mantenen al llarg del gust i postgust.

Viticultura ecològica & sostenible



Posidonia

Orgànic & Ecològic

2018



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Molí Coloma

Composició del sòl: Gran concentració de còdols

Conducció: Royat

Altitud: 100m

Exposició: est, oest

Producció/ha: 6500 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: 2012

Nombre d'ampolles produïdes: 30.000

Fermentació: Maceració en premses durant 8 hores i fermentació en acer inoxidable

Durada de la fermentació alcohòlica: 20 dies

Temperatura de fermentació: 18°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 11,50%

Sucre residual (dosage): -

Acidesa: 5,6 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,20

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

Conté: sulfits