

# Gewürztraminer

2018

Esencias de mar



## Variedad

Gewürztraminer



## Temperatura

Servir a 10°C



## Maridaje

Comida asiática, carnes blancas y pescado azul



## Premios & Prensa

Peñin 2019: 87 puntos

Es la vocación de Sumarroca en experimentar gracias a la cantidad de hectáreas de viña de variedades del resto del mundo que se han adaptado al Penedès. El GEW es un vino de origen incierto que aporta esencias de mar y flores de azahar.

## Nota de cata

Color amarillo brillante de intensidad mediana con reflejos verdosos. Aroma delicado y agradable con recuerdos florales al jazmín y la rosa combinados con aromas afrutados de melocotón de viña. En boca es sedoso y fresco, con buna gran cantidad de notas florales. Posgusto largo y perfumado.

---

Viticultura ecológica & sostenible



GEW  
2018

### Características del viñedo

Nombre del viñedo/finca: Finca Sumarroca

Composición del suelo: Calcáreo, gravas, pobre en materia orgánica

Conducción: Guyot

Altitud: 150 m

Exposición: este-oeste

Producción/ha: 5000 kg/ha

---

### Elaboración y crianza

Vendimia:

Durante el otoño y el invierno se mantienen unas temperaturas similares a los años anteriores. Primavera con temperatura suave debido a las lluvias hasta San Juan, momento en el cual se elevan y llega una ola de calor la primera semana de agosto. En conjunto, año lluvioso y seco hasta finales de febrero y abundantes lluvias hasta finales de junio, momento en que aflojan hasta el arranque de la vendimia donde caen 120L (el año anterior habían caído 30L).

El crecimiento vegetativo y el número de uvas por brocada son normales y el tamaño del grano es pequeño en las variedades primerizas. El macabeo y el tempranillo sufrieron mildiu. Los vinos presentan una graduación inferior a los otros años pero tienen calidades de frescura, suavidad y elegancia excepcionales.

Primera anyada de este vino: 1990

Número de botellas producidas: 10.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 18 días

Temperatura de fermentación: 16°C

---

### Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00% vol

Azúcar residual (dosaje): seco

Acidez: 4,9 g/l (ácido tartárico)

pH: 3,21

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

Contiene: sulfitos

