


SUMARROCA

NOSTRAT ROSADO

2021



Variedades

Tempranillo, Merlot,
Syrah.



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridaje

Pastas arroces, ensaladas
y fruta

Cupada de las variedades negras más importantes de Sumarroca para conseguir un rosado fresco y armonioso, siempre elaborado con productos de viñas propias.

Nota de cata

Aromas con notas de fresa y frambuesa, con fondo de flor violeta. Destaca la boca aterciopelada y suave, con notas afrutadas que se mantienen a lo largo del gusto y el postgusto. Postgusto de frutas rojas.

Viticultura ecológica & sostenible



Nostrat

2021



Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Molí Coloma

Composició del suelo: Gran concentración de guijarros

Conducción: Guyot y royat

Altitud: 100-300 m

Exposición: sur, sureste

Producción/ha: 6000-8000 kg/ha

Elaboración y crianza

Vendimia:

Otoño con temperaturas habituales. Invierno extremadamente suave. La primavera continua con unas temperaturas más cálidas de lo normal. Se trata de un año con pluviometría excepcional, en total 807 l/m². Los meses de verano fueron de gran sequía.

El ciclo vegetativo se avanzó extremadamente debido a las temperaturas muy elevadas del invierno. La brotación en las variedades más primerizas se avanzó a finales de febrero, cosa nunca vista. Las demás variedades también se avanzaron entre 2-3 semanas.

La pluviometría, junto con las humedades y temperaturas elevadas y crecimiento avanzado para las fechas, provocó la aparición del mildiu. El hongo mermó la producción. Este hecho, junto con la sequía del verano, provocó que la maduración de la uva restante fuera más rápida y la vendimia se avanzara.

En estas condiciones, la calidad de la vendimia 2020 está siendo buena, con vinos más afrutados y una intensidad media.

Primera añada de este vino: 1990

Número de botellas producidas: 100.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

Duración de la fermentación alcohólica: 16 días

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12% vol

Azúcar residual (dosaje): < 1 g/l

Acidez tartárica: 5,00g/l

pH: 3,21

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

Contiene: sulfitos


SUMARROCA