




SUMARROCA

2CV

Orgánico & Ecológico

2023

Dos cavalls
una casa i una vinya

XAREL·LO VERMELL



2CV



Variedad

Xarel·lo Rojo



Temperatura

Servir a 10-12°C



Maridaje

Todo tipo de comida. Desde ensaladas a carnes rojas.

A principios del S.XX, cuando después de la Filoxera el Marqués de Monistrol requirió más mano de obra para trabajar en su bodega, fueron muchos los inmigrantes provenientes de diferentes rincones de Cataluña y España que llegaron en Monistrol de Anoia seducidos por la oportunidad laboral de trabajar a cambio de tener cuidado de un viñedo, tener una casa y tener 2 caballos para cuidar las tierras que, en la actualidad, configuran la Finca Sumarroca. Como la mayoría de agricultores de la época tienen dificultades para leer y escribir, al contrato que firmaban figuraba poco texto y únicamente se escribía con letras grandes una frase: 2 cavalls, una casa i una vinya (2 caballos, una casa y un viñedo).

Nota de cata

Color amarillo anaranjado procedente de la piel roja de la variedad. En nariz es intenso y refrescante, con notas de fruta de hueso y manzana. Presenta cierta robustez y rusticidad aromática característica de la variedad de xarel·lo rojo. En boca es amplio y afrutado y deja una sensación final larga y refrescante.

Viticultura ecológica & sostenible



2CV

Orgánico & Ecológico

2023

Características del viñedo

Nombre del viñedo/finca: Finca Janet

Composición del suelo: Calcáreo & pobre en materia orgánica

Conducción: Royat

Altitud: 150m

Exposición: este-oeste

Producción/ha: 6.000 kg/ha

Elaboración y crianza

Vendimia:

Ha sido un año extremo en cuanto a las temperaturas siente el año más cálido que se recuerda. La temperatura mediana anual ha sido de 16.3 °C (+ 0.5 °C que 2022 y +1.1 °C que última década). A pesar de que el enero y febrero se han mostrado por debajo del histórico, el diferencial han sido las temperaturas nocturnas de los meses de verano, no bajando de los 20 °C. Las olas de calor no han estado significativas hacia el año pasado exceptuando una semana durante agosto. Por tercer año consecutivo se trata de una vendimia de extrema sequía, con un acumulado de un 40% menos en la precipitación total en los últimos tres años. La salud de las viñas ha estado excelente. El crecimiento vegetativo fue muy bueno en un inicio a causa de las lluvias de invierno, pero se paró en mayo a causa de las temperaturas. El ciclo de la planta se acortó e hizo que la maduración de la uva se avanzara siete días con relación a la vendimia pasada y unos 10-12 días antes del que sería habitual los últimos años. En esta vendimia ha llovido 288 l/m² (- 48% por debajo de la última década). Los crecimientos vegetativos y los sarmientos de las viñas viejas han estado más pequeños por la carencia de humedad en profundidad. Ha salido mucha uva, pero con la carencia de lluvia han sido pequeños y con rendimiento muy bajo (-30% de habitual). La sanidad ha estado excelente. Vinos con un pH ligeramente superior, acidez más contenida y un grado ligeramente inferior. Son vinos concertados por la superficie más grande de pieles respecto a la pulpa. Afrutados y ligeras notas de fruta madura y menos floral.

Primera añada de este vino: 2017

Número de botellas producidas: 4.000

Maceración: 2/3 del uva durante 10 días

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable

Duración de la fermentación alcohólica: 8-12 días

Temperatura de fermentación: max 20°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 11.50% vol

Azúcar residual (dosaje): < 0.5 g/l

Acidez tartárica: 4.90 g/l

pH: 3,3

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




SUMARROCA