

  
SUMARROCA

Dos cavalls  
una casa i una vinya

XAREL·LO VERMELL

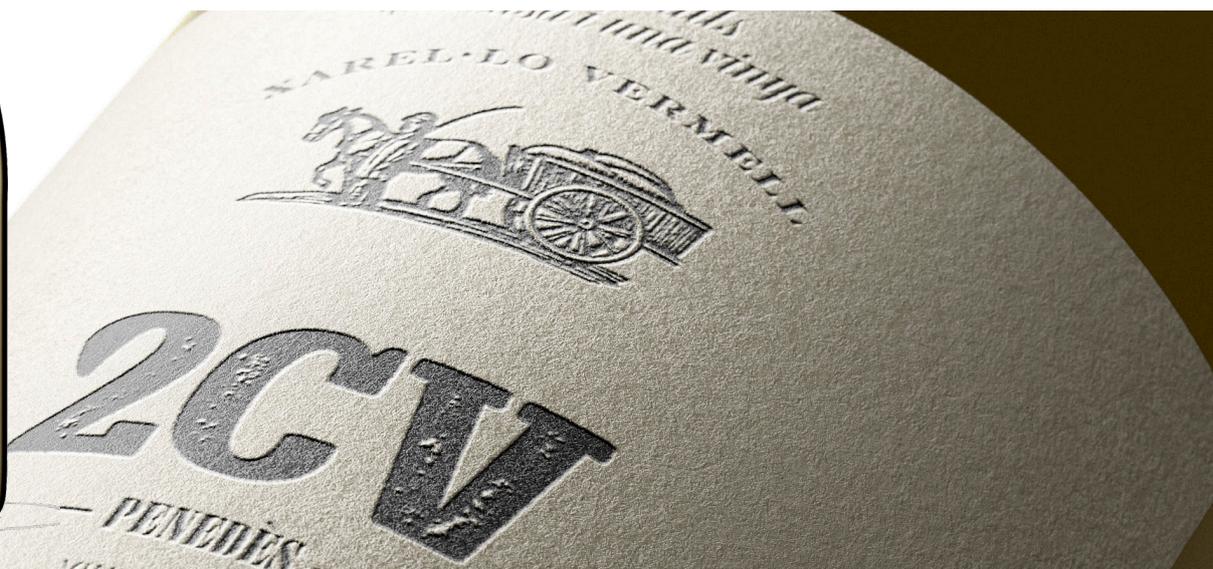


2CV

Orgánico & Ecológico

2021

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

2021

### 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:

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/m<sup>2</sup>. 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: 2017

Número de botellas producidas: 8269

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura y maceración con pieles durante 10 días

Duración de la fermentación alcohólica: 16 días

Temperatura de fermentación: 18°C

---

### Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00% vol

Azúcar residual (dosaje): seco

Acidez tartárica: 5,50 g/l

pH: 3,20

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

Contiene: no sulfitos añadidos



  
SUMARROCA