



  
SUMARROCA

## Il·lògic

Orgánico & Ecológico

2022

Cuando lo lógico es ilógico



### Variedad

Macabeo



### Temperatura

Servir a 8-10°C



### Maridaje

Arroces, pescado blanco y marisco.  
Aperitivos.



### Premios & Prensa

### El Viñedo del "Camp Gran"

El viñedo del Camp Gran está situado en la parte medio-alta de la finca Sumarroca, tiene una exposición sur, está bien ventilada y cerca del barranco de Santa Creu. La plantación es un emparrado doble royat orientación Norte-Sur, para optimizar la disposición de las plantas. Por otro lado, el suelo es muy calcáreo, con poca materia orgánica y muy bien drenada. Esto, juntamente con la buena ventilación natural, hace que la parcela quede oxigenada y no sea tan propensa a tener enfermedades

### Nota de cata

Vino color amarillo pálido con matices plateados. Aromáticamente, predominan las notas intensas de pera ercolina (de grano) y las pinzeladas de cítricos. El aroma es frutado y tiene un trasfondo de hinojo. En boca se percibe claramente la fruta, es goloso y presenta una buena acidez. En el post gusto aparecen las hierbas aromáticas y la raíz de regaliz. Es largo, redondo y, a la vez, fresco y juguetón. Equilibrado, redondo. Un conjunto armónico de sensaciones.

Viticultura ecológica & sostenible



Il·lògic

Orgánico & Ecológico

2022



### Características del viñedo

Nombre del viñedo/finca: Finca Sumarroca

Composición del suelo: Calcáreo, gravas, pobre en materia orgánica & argiloso i presencia de limos

Conducción: Guyot

Altitud: 140 m

Exposición: norte-sur

### Elaboración y crianza

Vendimia:

Un otoño e invierno con temperaturas habituales que se han disparado a partir del mes de mayo, haciendo subir la media anual en 15,8°C (0,6°C más de la última década). De mayo a septiembre ha habido un incremento de 2°C, siendo la media de 23,3°C. Ha habido varias olas de calor con temperaturas extremas que se han mantenido durante semanas. Ha sido un año donde han subido tan mínimas como máximas y donde la pluviometría ha sido extremadamente baja. Un total de 693L en 24 meses repartidos de forma muy irregular durante todo el año. Otoño y primavera con precipitaciones inferiores a la habitual y un verano con precipitaciones extremadamente escasas (-40%).

El crecimiento vegetativo ha sido normal hasta el mes de mayo, que se ha detenido debido a las temperaturas. El ciclo de la planta se ha adelantado 7 días. Las variedades tempranas han dado mucha uva, mientras que las de ciclo medio, Macabeu, han madurado más pausadamente.

El vino resultante tiene un pH ligeramente superior, una acidez más contenida y una graduación inferior, dando un resultado más afrutado y con cierto volumen.

Primera añada de este vino: 2013

Número de botellas producidas: 20.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Durada de la fermentación alcohólica: 18-20 días

Temperatura de fermentación: 16°C

### Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 10,50% vol

Azúcar residual (dosaje): seco

Acidez: 5,5 g/l (ácid tartárico)

pH: 3,04

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

Contiene: sulfitos