

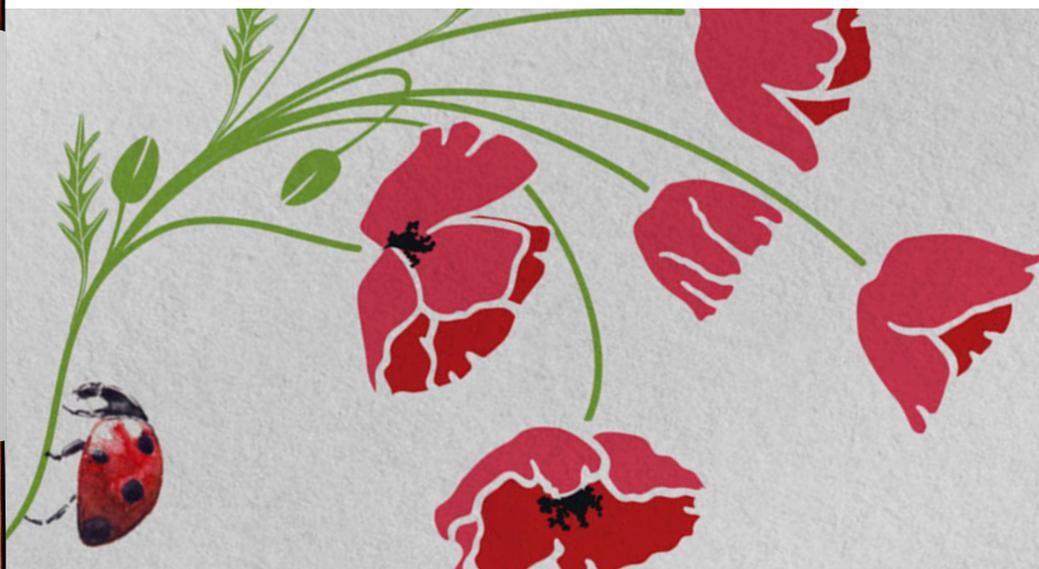


# SUMARROCA

## NOSTRAT ROSADO

2022

Orgánico y Ecológico



### Variedades

Tempranillo, Merlot,  
Garnacha Negra



### 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

## Orgánico & Ecológico

2022



### 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:

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: 1990

Número de botellas producidas: 40.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

Duración de la fermentación alcohólica: 16 días

Temperatura de la fermentación: 16-18°C

### Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00% vol

Azúcar residual (dosaje): < 1 g/l

Acidez tartárica: 5,05g/l

pH: 3,09

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

Contiene: sulfitos

SUMARROCA