



  
SUMARROCA

## Temps de Flors

Orgánico & Ecológico

2024

Festival de blancos



### Variedades

Xarello, Muscat, Sauvignon blanco, Gewustraminer



### Temperatura

Servir a 8-10°C



### Maridaje

Arroces, pescados, mariscos, carnes blancas, pastas, quesos semicurados o frescos

### Datos analíticos

Alcohol: 11.00%

Azúcar residual (dosaje): -

Acidez tartárica: 5,8 g/l

pH: 3.09

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

### Nota de cata

En el aroma destacan notas de fruta madura de verano, como el melocotón, pera, lichi y uva, y matices florales, de flores blancas como el jazmín, naranjo, rosa y azalea. En boca es opulento, cremoso, con aromas que se notan por vía retronasal. Equilibrado, redondo. Un conjunto armónico de sensaciones.

### Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca & Finca Sabartés

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

Conducción: Royat

Altitud: 150-300m

Exposición: norte-sur

### Elaboración y crianza

Primera añada de este vino: 2009

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 15-20 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Primera añada de este vino: 2009

Viticultura ecológica & sostenible

