


SUMARROCA

Temps de Flors

Orgànic & Ecològic

2024

Festival de blancs



TEMPS DE FLORS
MEDITERRANEAN
WINE
ORGANIC · ECOLÒGIC



Varietats

Xarel·lo, Muscat, Sauvignon blanc,
Gewurztraminer



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridatge

Arrossos, peixos, mariscs, carns blanques,
pastes, formatges semicurats o frescos

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 11.00%

Sucre residual (dosage): -

Acidesa tartàrica: 5,8 g/l

pH: 3,09

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

Conté: sulfits

Nota de tast

A l'aroma destaquen notes de fruita madura d'estiu, com ara préssec, pera, litxi i raïm i matisos més florals, de flors blanques, gessamí, taronger, rosa i azalea. En boca és opulent, cremós, amb les aromes que notem per via retronasal. Equilibrat, rodó. Un conjunt harmònic de sensacions.

Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Sumarroca & Finca Sabartés

Composició del sòl: Calcari, graves, pobre en matèria orgànica & argilós i presència de llims

Conducció: Royat

Altitud: 150-300m

Exposició: nord-sud

Producció/ha: 5000-7000 kg/ha

Elaboració i criança

Primera anyada d'aquest vi: 2009

Nombre d'ampolles produïdes:

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 15-20 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Viticultura ecològica & sostenible

