SUMARROCA

Nostrat Rosat

2022

Orgànic i Ecològic





Varietats

Ull de llebre, Merlot, Garnatxa negra

Temperatura

Servir a 8-10ºC

Maridatge

Pasta, arrosos, amanides i fruita

Cupatge de les varietats negres més importants a Sumarroca per aconseguir un rosat fresc i harmoniós, sempre elaborat amb productes de vinyes pròpies.

Nota de tast

Aromes complexes amb notes de maduixa i gerds, amb fons de flor violeta. Destaca la boca vellutada i suau, amb notes afruitades que es mantenen al llarg del gust i del postgust. Postgust de fruites vermelles.

Viticultura ecològica & sostenible

ACO2RDS VOLUNTARIS
Compromís amb la reducció de CO2

BIOSPHERE committed entity

SMETA

Nostrat

Orgànic i Ecològic

2022



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Molí Coloma

Composició del sòl: Gran concentració de còdols

Conducció: Guyot i royat

Altitud: 100-300 m

Exposició: sud, sud-est

Producció/ha: 6000-8000 kg/ha

Elaboració i criança

Verema:

Ha estat un any extrem pel que fa a les temperatures. Tot i que a la tardor i a l'hivern van ser les habituals dels darrers anys, es van disparar a partir del mes de maig, fent pujar la mitjana anual en 15.8°C (0,6°C més que la mitjana de la darrera dècada. Hi ha hagut diverses onades de calor amb temperatures extremes i han pujat tant les temperatures màximes diàries com les mínimes. Ha estat també un any on la pluviometria ha sigut extremadament baixa amb un total de 693L en 24 mesos repartits de forma molt irregular durant tot l'any. Tardor i primavera amb precipitacions inferiors a l'habitual i un estiu amb precipitacions extremadament escasses (-40%).

La salut de les vinyes ha estat excel·lent. El creixement vegetatiu va ser molt bo en un inici degut a les pluges d'hivern però es va aturar al maig degut a les temperatures. El cicle de la planta es va escurçar i va fer que la maduració del raïm s'avancés 7 dies en relació a la verema passada i uns 10-12 dies abans del que seria habitual els darrers anys.

El vi resultant te un pH lleugerament superior, una acidesa més continguda i una graduació inferior, donant un resultat més afruitat i amb cert volum.

Primera anyada d'aquest vi: 1990

Nombre d'ampolles produïdes: 40.000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 16 dies

Temperatura de fermentació: 16-18ºC

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 12,00% vol

Sucre residual (dosage): < 1 g/l

Acidesa tartàrica: 5,05 g/l

pH: 3,09

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

Conté: sulfits

