# SUMARROCA GRAN RESERVA 2022



#### Crianza

 Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

• Duración de la fermentación alcohólica: 16 días

• Temperatura de fermentación: 16°C

#### Datos técnicos

Dosaje: 6 g/l

• Grado alcohólico: 12 %

AT (tartárico): 5,85 g/l

• PHI: 2.93 g/l

**No contiene:** gluten, derivados de la leche, ni existe peligro de contaminación cruzada

Contiene: sulfitos

## **Maridaje Recomendado**

Sumarroca Gran Reserva Brut Nature marida de forma excepcional con el salmón ahumado. Su acidez y fina burbuja contrarrestan el carácter graso y salino del pescado, mientras que las notas sutiles de bollería y frutos secos del cava complementan la delicadeza del salmón y los toques herbáceos del eneldo. Es una combinación clásica que garantiza un maridaje equilibrado y sofisticado.









### The finesse of time

EEI Sumarroca Gran Reserva Brut Nature es la esencia de un Penedès auténtico, un cava de larga crianza que encarna la pasión por la tierra y la tradición de nuestra finca. Elaborado con las variedades autóctonas xarel·lo, macabeu y parellada, es un homenaje a la elegancia moderna. Tras una crianza mínima de 40 meses sobre sus lías, este Gran Reserva expresa una complejidad y un refinamiento únicos. Su burbuja fina y delicada revela notas de fruta blanca madura, brioche y frutos secos. Un cava con carácter y un frescor vibrante, ideal para acompañar desde quesos hasta pescados al horno.

Color amarillo pálido con reflejos dorados. Presenta un perlaje fino y continuo que forma una corona persistente en la superficie. Aroma intenso y complejo, con notas de fruta blanca y recuerdos de albaricoque. Se suman las notas de crianza como la bollería, el pan tostado y las almendras. Fondo sutilmente mineral. En boca es seco, con una acidez bien integrada que le aporta frescor. La burbuja es cremosa y delicada. Se mantienen las notas de fruta y de pastelería que se habían percibido en nariz. El final es largo y persistente, dejando una sensación de elegancia y armonía.

**Vendimia 2022:** Este año, marcado por temperaturas extremas, con una media anual de  $15,8\,^{\circ}$ C ( $0,6\,^{\circ}$ C más que la última década) y varias olas de calor que han aumentado las temperaturas máximas y mínimas. La pluviometría ha sido muy baja, con  $693\,^{\circ}$ L en  $24\,^{\circ}$ meses, repartida de manera irregular y con un verano especialmente seco (-40%). A pesar de esto, las viñas han estado en excelente estado. Las lluvias de invierno favorecieron un buen crecimiento inicial, pero las altas temperaturas de mayo pararon el desarrollo y avanzaron la maduración de la uva entre  $7\,^{\circ}$ y  $12\,^{\circ}$ días respecto a la media. El vino resultante es más afrutado, con menos acidez y graduación, y un pH ligeramente superior.

Òscar Llombart / Enólogo de Sumarroca

Sumarroca es una bodega familiar situada en lo alto de la histórica región vitivinícola del Penedès, cerca de Barcelona y del mar Mediterráneo. Nos especializamos en la producción de vinos y cavas de calidad, procedentes de nuestras propias viñas ecológicas. Como bodega familiar, tenemos un fuerte compromiso con la preservación del medio ambiente y la práctica de la sostenibilidad.



