



SUMARROCA

Gran Reserva Brut Nature

Vegano & Ecológico

2021

La finura del tiempo



Variedades

Xarel-lo, Macabeo, Parellada



Crianza

Media de 36 meses



Temperatura

Servir a 10°C



Maridaje

Marisco, pescado,
quesos curados y carnes blancas



Premios 2024



Clásico Sumarroca, de viñedos propios, con la tradicional mezcla de xarello, parellada y macabeo y una crianza mínima de 36 meses en rima.

Nota de cata

Color amarillo pálido. Aroma fresco o de gran complejidad en el que se mezclan, en primer lugar, las notas de repostería, debidas a la crianza de 36 meses del cava, con unas notas ligeras de fruta fresca procedentes del vino base. La boca es fresca, suave y con una burbuja muy fina que se integra perfectamente en la complejidad del cava. Final elegante, serio, largo y seco donde se expresa toda la franqueza del cava.

Viticultura ecológica & sostenible



Gran Reserva Brut Nature 2021



Características del viñedo

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca

Composición del suelo: Calcáreo, gravas & pobre en materia orgánica

Conducción: Vas, Royat

Altitud: 150-200 m

Exposición: sureste

Producción/ha: 5000-7000 kg/ha

Elaboración y crianza

Crianza: media de 36 meses

Tiempo de crianza post-degüelle: + 6 meses

Vendimia:

Otoño con temperaturas habituales y entrada de invierno con menos grados del habitual. A pesar de la subida de las temperaturas en febrero, en marzo hay una estabilidad y la brotación es en fechas habituales hasta el mes de junio, que con el aumento de temperaturas hay un crecimiento más rápido.

En cuanto a la pluviometría, ha sido excepcionalmente baja (326 l/m²) y la lluvia no ha estado bien repartida durante el año. Con la falta de agua, la vendimia presenta muchas diferencias entre variedades pero el estado sanitario es bueno. El viñedo ha crecido de manera adecuada a pesar de la extrema sequía. Ésta sí que afectó el crecimiento de los granos de uva, quedaron muy pequeños. Los vinos de esta vendimia tendrán una frescura muy elevada, con fruta tendiendo a fresca, con una muy buena finura.

Primera añada de este cava: 1990

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 18-21 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00% vol

Dosaje: Sin dosaje

Acidez: 5.85 gr/l (exp. ácido tartárico)

pH: 2.95

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

Contiene: sulfitos