SUMARROCA

Gran Reserva Brut Nature

Vegano & Ecológico

2019

La finura del tiempo

Variedades

Xarel·lo, Macabeo, Parellada

Crianza

Media de 36 meses

Temperatura

Servir a 10ºC

Maridaje

Marisco, pescado,
quesos curados y carnes blancas

Premios

Decanter 2014: 90 puntos

2014: 92 puntos

GUÍAPEÑÍN 2015: 92 puntos
2016 / 2017: 90 puntos

Clásico Sumarroca, de viñedos propios, con la tradicional mezcla de xarelo, 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

VEGANO · ACO2RDS VOLUNTARIS · BIOSPHERE committed entity · SMETA

Gran Reserva
Brut Nature
2019

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

Vendímia:

Durante el otoño se mantienen unas temperaturas similares a la de años anteriores. Primavera con temperaturas suaves debido alas lluvias hasta San Juan, momento en que se elevan las temperaturas y llega la primera ola de calor en la primera semana de agosto. En general año lluvioso y seco hasta principios de febrero y abundantes lluvias hasta finales de junio, caen 120l (año anterior 30l).El crecimiento vegetativo y el número de uvas son normales. El tamaño del grano es pequeño en las variedades primerizas. El Macabeu y el tempranillo sufrieron mildiu.

Los vinos presentan una graduación menor a los otros años, pero tienen una frescor, suavidad y elegancia excepcionales.

Primera añada de este cava: 1990

Número de botellas producidas: 120.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 18-21 días

Temperatura de fermentación: 16ºC

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00% vol

Dosaje: Sin dosaje

Acidez: 5.9 gr/l (exp. ácido tartárico)

pH: 0.35

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

Contiene: sulfitos