


SUMARROCA

Il·lògic Macabeu

Orgànic & Ecològic

2022

Quan el lògic és il·lògic



Varietat

Macabeu



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridatge

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



Premis & Premsa

La Vinya del "Camp Gran"

La vinya del Camp Gran està situada a la part mig-alta de la finca Sumarroca, té una exposició sud, està ben ventilada i a tocar del barranc de Santa Creu. La plantació és en emparat doble royat orientació Nord-Sud per a optimitzar la disposició de les plantes. D'altra banda, el sòl és molt calcari, amb poca matèria orgànica i molt ben drenat. Aquest fet, juntament amb la bona ventilació natural, fa que a la parcel·la quedi oxigenada i no sigui tan propensa a tenir malalties

Nota de tast

Vi color groc pàl·lid amb matisos platejats. Aromàticament, predominen les notes intenses de pera ercolina (de granet) i les pinzellades de cítrics. L'aroma és afruitat i té un rerefons de fonoll. En boca es percep clarament la fruita, és llaminer i presenta una bona acidesa. Apareixen herbes aromàtiques i arrel de regalèssia al postgust. És llarg, rodó i, a la vegada fresc.

Viticultura ecològica & sostenible



Il·lògic

Orgànic & Ecològic

2022



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Sumarroca

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

Conducció: Royat

Altitud: 150 - 300 m

Exposició: nord-sud

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'avançés 7 dies en relació a la verema passada i uns 10-12 dies abans del que seria habitual els darrers anys.

El vi resultant té 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: 2013

Nombre d'ampolles produïdes: 20.000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 18-20 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 10,50% vol

Sucre residual (dosage): sec

Acidesa: 5,5 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,04

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

Conté: sulfits