




SUMARROCA

Brut Reserva

2021

A tota hora



Varietats

Xarel·lo, Parellada,
Macabeu, Chardonnay

Clàssic Sumarroca, vinyes pròpies, una aportació mínima de chardonnay a la tradicional mescla de macabeu, xarel·lo i parellada i una criança al voltant de 24 mesos en rima.



Criança

+ 24 mesos

Nota de tast

Color groc pàlid. Aroma molt fresca, barreja de fruita procedent del vi base amb les primeres notes de pastisseria degudes a la criança de més de dos anys del cava. En boca és afruitat i fresc, amb una bombolla fina i agradable que s'integra a la perfecció a l'estructura del cava.



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridatge

Aperitius, marisc,
peix blanc o blau i carns blanques



Premios

Peñin 2019: 90 puntos

50 Great Cavas 2020 - Medalla Or

SMVC - Sélections Mondiales des Vins

Canada 2022 - Grand Gold

Agricultura ecològica i sostenible



Brut Reserva

Reserva
2021



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Sumarroca

Composició del sòl: Calcari, graves & pobre en matèria orgànica

Conducció: Vas, guyot i royal

Altitud: 120-250m

Exposició: sud-est

Producció/ha: 5000-9000 kg/ha

Elaboració i criança

Criança: + 24 mesos

Temps de criança post desgorjament: + 3 mesos

Verema:

Tardor amb temperatures habituals i entrada de l'hivern amb menys graus de l'habitual. Malgrat la pujada de temperatures del febrer, al març hi ha una estabilitat i la brotació és en dates habituals fins al mes de juny, que amb l'augment de temperatures hi ha un creixement més ràpid.

Pel que fa la pluviometria, ha sigut excepcionalment baixa i les pluges no han estat ben repartides durant l'any. Amb la manca d'aigua, la verema presenta moltes diferències entre varietats però l'estat sanitari és molt bo. La vinya ha crescut de manera adequada tot i l'extrema sequera. Aquesta sí que va afectar el creixement dels grans de raïm, van quedar molt petits. Els vins de la verema tindran una frescor molt elevada, amb una fruita tendint a fresca, amb una molt bona finor.

Primera anyada d'aquest cava: 1989

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de fermentació alcohòlica: 18 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 12,00%

Sucres residuals (dosatge): 3 g/l

Acidesa: 5,75 (exp.àcid tartàric)

pH: 2.97

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

Conté: sulfits