




SUMARROCA

Brut Reserva

2022

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 pàl·lid. 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

2022



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:

Verema llarga i espaiada, del 5 d'agost al 27 de setembre. Pluja a la primavera i sequera a l'estiu, amb temperatures elevades gairebé tot l'any. Afectació de mildiu a final de primavera, reduint puntualment la collita. Presència de mosquit verd durant l'estiu i fins a mitja verema, dificultant la maduració del raïm. Deshidratació en algunes parcel·les, avançant la collita. Bona sanitat, amb vins més nets. Rendiments més baixos (-18% respecte al 2023). Vins nets, lleugerament aromàtics, suaus i amb estructura lleugera.

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%

Sucre residual (dosatge): 5 g/l

Acidesa: 6 (exp.àcid tartàric)

pH: 2.95

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

Conté: sulfits