

SUMARROCA

BRUT RESERVA 2023

Variedades

Xarel·lo, Macabeu
Parellada y Chardonnay

Crianza

- Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.
- Duración de la fermentación alcohólica: 16 días
- Temperatura de fermentación: 16 °C

Datos técnicos

- Dosaje: 7 g/l
- Grado alcohólico: 12 %
- AT (tartárico): 5,7 g/l
- PHI: 2.98 g/l

No contiene: gluten, derivados de la leche, ni existe peligro de contaminación cruzada

Contiene: sulfitos

Maridaje Recomendado

Sumarroca Brut Reserva 2023 marida de forma excepcional con el Jamón Ibérico de Bellota. Su marcada acidez y la burbuja fina cortan el carácter graso e intenso del jamón, limpiando el paladar con cada sorbo.

Mientras que las notas sutiles de bollería y la complejidad de los 24 meses de crianza del cava complementan la riqueza y el aroma persistente de la pieza. Es una combinación clásica que garantiza un maridaje equilibrado y sofisticado.

Servir a 7-8 °C



La finura del tiempo

El Brut Reserva 2023 de Sumarroca es el reflejo de nuestra tradición y el compromiso con la calidad. Un cava con carácter de finca, elaborado exclusivamente con uvas procedentes de nuestros viñedos. A la tradicional y majestuosa trilogía de Macabeo, Xarel·lo y Parellada, se añade una pequeña aportación de Chardonnay que le otorga finura y elegancia.

Su identidad se define por una crianza de aproximadamente 24 meses en rima, el tiempo justo para alcanzar su complejidad sin perder la frescura. El resultado es un cava con una burbuja fina, sutiles notas de bollería y un paso por boca equilibrado, fresco y persistente.

Color amarillo pálido, brillante y limpio, que refleja su juventud y frescura. Aromas muy frescos y elegantes, con una clara presencia de fruta procedente del vino base, que se fusionan perfectamente con las sutiles notas de pastelería generadas por la crianza de más de dos años sobre las lías. Esta combinación aporta complejidad y una deliciosa sensación de ligereza. En boca es afrutado y fresco, con una burbuja fina y sedosa que se integra a la perfección en la estructura del cava, confiriéndole una textura suave y agradable. Su paso por boca es equilibrado y persistente, con un final largo que deja una sensación refrescante y armónica. Un cava con una personalidad muy definida, que destaca por su equilibrio entre la frescura de la fruta y las notas más elegantes y complejas derivadas de la crianza. Un Brut Reserva excelente para aquellos que buscan una experiencia refinada y persistente.

Vendimia 2023: El año 2023 ha sido extremadamente cálido, con una temperatura media anual de 16,3°C, 1,1°C más alta que la década anterior. Las temperaturas nocturnas estivales no bajaron de los 20°C. La sequía ha sido persistente, con un 40% menos de precipitaciones en los últimos tres años. Sin embargo, la salud de las viñas ha sido excelente. El ciclo vegetativo se acortó, adelantando la cosecha siete días respecto al año pasado. La cosecha ha sido pequeña y con bajo rendimiento (-30%), pero con uvas saludables. Los vinos presentan un pH ligeramente más alto, menor acidez y notas de fruta madura.

Òscar Llobart / Enólogo de Sumarroca

Sumarroca es una bodega familiar situada en lo alto de la histórica región vitivinícola del Penedès, cerca de Barcelona y del mar Mediterráneo. Nos especializamos en la producción de vinos y cavas de calidad, procedentes de nuestras propias viñas ecológicas. Como bodega familiar, tenemos un fuerte compromiso con la preservación del medio ambiente y la práctica de la sostenibilidad.

sumarroca.com



SUMARROCA
VITICULTORS ECOLÒGICS