

LETARGIA 2014

GRAN RESERVA

CAVA

Comptats de Barcelona
Vall d'Añoia · Foix



El tiempo de letargia en los viñedos es un periodo de parada, de latencia, donde la viña descansa, duerme. El cava Sumarroca Letargia Gran Reserva Brut Nature es un cava con 10 años de crianza, de envejecimiento y maduración para conseguir los mejores aromas y matices. Procedente de una selección cuidadosa de nuestros frutos, con este cava hace patente la complejidad y la longitud de cata que otorga la larga crianza.

Variedades: Xarel·lo, Macabeo, Parellada · Crianza: +10 años

Nota de cata:

Color amarillo pálido, con burbujas finas y persistentes. En nariz, aporta notas suaves de manzana fresca y aromas cítricos, que acompañan los incipientes aromas tostados y de repostería procedentes de las levaduras. En boca presenta una espuma integrada, que aporta frescura a las notas de manzana ácida y de repostería.

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00%

Dosaje: sin dosaje

Acidez: 5,90 g/l

pH: 2.95

NO contiene: Gluten, derivados de la leche.

No existe peligro de contaminación cruzada.

Contiene: sulfitos

Características de la vinya

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca

Comp. del suelo: Calcáreo, gravas & pobre en materia orgánica

Conducción: Royat

Altitud: 150-300 m

Exposición: sur, sureste

Producción/ha: 6000-8000 kg/ha

Primera añada de este cava: 2012

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 16-20 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Elaboración y crianza Vendimia 2014:

Después de un invierno y una primavera suave y seca, con pocas lluvias durante la época de floración, entre el mayo y el junio suben extremadamente las temperaturas. Hasta antes de la vendimia, que empieza en fechas habituales, las temperaturas nocturnas se estabilizan y las diurnas son más bajas debido a la presencia de nubes dispersas. Maduración bastante pausada y fruta sana gracias a la prevención en aquellos parcel·les que pueden tener problemas de humedad.

Producción más baja y con especial afectación en las variedades de macabeu y parellada debido a la sequedad de la primavera. Vinos más equilibrados y frescos respecto la añada anterior.

Maridaje:

Ostras frescas o marisco - Los sabores limpios y salinos de las ostras u otros mariscos como almejas y mejillones mariden maravillosamente con la acidez y las burbujas del cava.

Variedad de sushi y sashimi - La delicadeza del sushi y sashimi, especialmente con pescados como el atún o el salmón, complementa la textura fina y los sabores sutiles del cava.

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.

Premios 2023



Prensa

- [Presentación Letargia BWW](#)
- [C&SWC23 Gold Medal](#)
- [La Vanguardia](#)
- [El Periódico - Cover](#)

