

LETARGIA 2012

GRAN RESERVA

CAVA

Comptats de Barcelona
Vall d'Anoia · Foix



El temps de letargia a la vinya és temps de pausa; un període de latència, quan les vinyes descansen i dormen. El cava Sumarroca Letargia Gran Reserva Brut Nature és envellit durant deu anys, madurant per assolir els millors aromes i tocs subtils. Fet amb fruita acuradament seleccionada dels nostres vinyers, aquest cava revela la complexitat i el llarg final que aporta un envelliment prolongat.

Varietats: Xarel·lo, Macabeu, Parellada · Criança: +10 anys

Nota de tast:

Cava brillant de color groc amb ribet daurat. Bona intensitat aromàtica on les aromes de fruita blanca i pedra foguera es deixen acompanyar pels torrats i les subtils notes d'herba aromàtica. És un cava sobri i elegant però amb caràcter. A la boca apareixen les fruites de pinyol carneses, resulta saborós i golós, però amb nervi. En el post-gust les notes de pastisseria i torrats reapareixen i li donen longevitat.

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 12,00%

Dosatge: sense dosatge

Acidesa: 5,95 g/l

pH: 3,00

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

Contiene: sulfits

Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Sumarroca

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

Conducció: Vas, Royat

Altitud: 150-200 m

Exposició: sud, sud-est

Producció/ha: 5000-7000 kg/ha

Primera anyada d'aquest cava: 2012

Nombre d'ampolles produïdes: 4.229

Fermentació: en acer inoxidable a temperatura controlada

Durada de fermentació alcohòlica: 16-20 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

SUMARROCA

Sumarroca és un celler familiar situat a la part alta de la històrica regió vitivinícola del Penedès, a prop de Barcelona i del mar Mediterrani. Ens especialitzem en la producció de vins i caves de qualitat, procedents de les nostres pròpies vinyes ecològiques. Com a celler familiar, tenim un fort compromís amb la preservació del medi ambient i la pràctica de la sostenibilitat.

Elaboració i criança Verema 2012:

Hivern suau amb baixada de les temperatures abans de la brotació. Durant la primavera les temperatures han sigut lleugerament superiors i la data de brotació ha sigut més tard de l'habitual. Durant la segona quinzena d'agost comença una onada de calor que es comença a regularitzar cap a principi de setembre. Les temperatures tornen a ser habituals durant el setembre.

Finals de tardor i inici d'hivern tenim una pluviometria elevada que acaba amb un hivern extremadament sec. Just abans de la brotació tenim també elevades precipitacions que compensen amb una primavera molt seca. L'estiu acaba sent sec amb poca pluja però ben repartida, 1 dia de pluja de 30-40l durant els 3 mesos d'estiu (juny, juliol i agost)

Maridatge:

Ostres fresques o marisc - Els sabors nets i salins de les ostres o altres mariscs com cloïsses i musclos mariden meravellosament amb l'acidesa i les bombolles del cava.

Varietat de sushi i sashimi - La delicadesa del sushi i sashimi, especialment amb peixos com la tonyina o el salmó, complementa la textura fina i els sabors subtils del cava.

Premis 2023



Prensa

- Presentació Letargia BWW
- C&SWC23 Gold Medal
- La Vanguardia
- El Periódico - Cover



www.sumarroca.com

