



SUMARROCA

Gran Reserva Brut Nature

Vegà & Ecològic

2020

La finor del temps



Varietat

Xarel·lo, Macabeu, Parellada



Criança

mitja de 36 mesos



Temperatura

Servir a 10°C



Maridatge

Marisc, peix,
formatges curats i carns blanques



Premis 2023



Clàssic Sumarroca, de vinyes pròpies, amb la tradicional barreja de macabeu, xarel·lo i parellada i una criança al voltant de 36 mesos en rima.

Nota de tast

Color groc pàl·lid. Aroma fresc i de gran complexitat en què es barregen, en primer lloc, les notes de la pastisseria, degudes a la criança de del cava, amb unes notes lleugeres de fruita fresca procedents del vi base. La boca és fresca, suau i amb una bombolla molt fina que s'integra perfectament en la complexitat del cava. Final elegant, seriós, llarg i sec en què s'expressa la franquesa del cava

Viticultura ecològica & sostenible



Gran Reserva Brut Nature 2020



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-est

Producció/ha: 5000-7000 kg/ha

Elaboració i criaça

Criaça: mitja de 36 mesos

Temps de criaça post-desgorjament: + 6 mesos

Verema:

Durant la tardor i l'hivern es mantenen unes temperatures similars als anys anteriors. Primavera amb temperatura suau degut a les pluges fins a Sant Joan, moment en el qual s'eleva i arriba una onada de calor la primera setmana d'agost. En conjunt, any plujós i sec fins a finals de febrer i abundants pluges fins finals de juny, moment que afluïxen fins arrencada la verema on arriben a caure 120L (l'any anterior havien estat 30L).

El creixement vegetatiu i el número de raïms per brocada son normals i el tamany del gra és petit en les varietats primerenques. El macabeu i l'ull de llebre van patir míldiu.

Els vins presenten una graduació inferior als altres anys però tenen unes qualitats de frescor, suavitat i elegància excepcionals.

Primera anyada d'aquest cava: 1990

Nombre d'ampolles produïdes: 120.000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de fermentació alcohòlica: 18-21 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 12,00% vol

Dosatge: Sense dosatge

Acidesa: 5.9 g/l (excep. àcid tartàric)

pH: 3.05

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

Contiene: sulfits