



SUMARROCA

Gran Reserva Brut Nature

Vegà & Ecològic

2021

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 2024



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 2021



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 criança

Criança: mitja de 36 mesos

Temps de criança post-desgorjament: + 6 mesos

Verema:

Tardor amb temperatures habituals i entrada de l'hivern amb menys graus de l'habitual. Malgrat la pujada de temperatures del febrer, al març hi ha una estabilitat i la brotació és en dates habituals fins al mes de juny, que amb l'augment de temperatures hi ha un creixement més ràpid. Pel que fa la pluviometria, ha sigut excepcionalment baixa i les pluges no han estat ben repartides durant l'any. Amb la manca d'aigua, la verema presenta moltes diferències entre varietats però l'estat sanitari és molt bo. La vinya ha crescut de manera adequada tot i l'extrema sequera. Aquesta sí que va afectar el creixement dels grans de raïm, van quedar molt petits. Els vins de la verema tindran una frescor molt elevada, amb una fruita tendint a fresca, amb una molt bona finor.

Primera anyada d'aquest cava: 1990

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: 5.85 g/l (excep. àcid tartàric)

pH: 2.95

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

Contiene: sulfits