

NOSTRAT NOIR DE NOIRS 2022



Varietats

Merlot, Ull de llebre,
Cabernet Sauvignon



Temperatura

Servir a 14-16°C



Maridatge

Tot tipus de carn i peixos
al forn o a la brasa.
Formatges frescos o semicurats.



Premis & Premsa

Peñin 2019: 87 punts

Cupatge de les varietats negres més importants de Sumarroca que donen com a resultat un negre fresc i harmoniós.

Nota de tast

Color de cirera madura amb rivet violaci. Aroma intensa i afruitada de mermelades de gerds i cireres sobre unes notes d'eucaliptus i fonoll que denoten joventut. En boca es presenta suau i vellutat amb una intensitat elegant de gerds i cireres. Amb el pas de boca surtes notes balsàmiques que refresquen el vi. El final és llarg i afruitat amb notes de mermelada de cirera.

Viticultura sostenible



Nostrat Noir de Noirs



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Sumarroca

Composició del sòl: Calcari amb argiles & graves

Conducció: Royat

Altitud: 150-300m

Exposició: nord-sud i nord-est, sud-est

Producció/ha: 4000-7000 kg/ha

Elaboració i criança

Verema:

Ha estat un any extrem pel que fa a les temperatures. Tot i que a la tardor i a l'hivern van ser les habituals dels darrers anys, es van disparar a partir del mes de maig, fent pujar la mitjana anual en 15.8°C (0,6°C més que la mitjana de la darrera dècada. Hi ha hagut diverses onades de calor amb temperatures extremes i han pujat tant les temperatures màximes diàries com les mínimes. Ha estat també un any on la pluviometria ha sigut extremadament baixa amb un total de 693L en 24 mesos repartits de forma molt irregular durant tot l'any. Tardor i primavera amb precipitacions inferiors a l'habitual i un estiu amb precipitacions extremadament escasses (-40%).

La salut de les vinyes ha estat excel·lent. El creixement vegetatiu va ser molt bo en un inici degut a les pluges d'hivern però es va aturar al maig degut a les temperatures. El cicle de la planta es va escurçar i va fer que la maduració del raïm s'avancés 7 dies en relació a la verema passada i uns 10-12 dies abans del que seria habitual els darrers anys.

El vi resultant té un pH lleugerament superior, una acidesa més continguda i una graduació inferior, donant un resultat més afruitat i amb cert volum.

Primera anyada d'aquest vi: 1990

Nombre d'ampolles produïdes: 160.000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 8 dies

Temperatura de fermentació: 24-26°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 13,00% vol

Sucre residual (dosage): <0,5 g/l

Acidesa: 5,03 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,35

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

Conté: sulfits



SUMARROCA