

2CV

INALTERAT

2023

Variedades

Xarel·lo

Datos Técnicos de Elaboración

Primera añada de este cava: 2020

Fermentación:

Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada.

Duración de la fermentación alcohólica: 16-18 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Datos Analíticos y Declaración de Alérgenos

Alcohol: 12,00% vol.

Dosaje Sin dosaje (Brut Nature)

Acidez total: 5,85 g/l ácido tartárico

pH: 2,96

No contiene alérgenos: Gluten, derivados lácteos. No existe peligro de contaminación cruzada.

Maridaje:

Carnes Blancas, cocina asiática, salmón y quesos curados



A principios del siglo XX, cuando tras la Filoxera el Marqués de Monistrol requirió más mano de obra para trabajar en su bodega, numerosos inmigrantes de varios rincones de Cataluña y España llegaron a Monistrol d'Anoia seducidos por una oportunidad de trabajo a cambio de ser aparceros en un viñedo, poseer una casa y disponer de dos caballos para el cuidado de la tierra que actualmente conforma la Finca Sumarroca. Dado que la mayoría de los campesinos de la época tenían dificultades para leer y escribir, el contrato que firmaron contenía poco texto y solo decía una frase en letras muy grandes: dos caballos, una casa y un viñedo. En el marco de la diversidad de nuestros cavas, hemos querido profundizar en las elaboraciones de mínima intervención, bajo la gama 2CV, eliminando la adición de sulfitos, para expresar al máximo la frutuosidad del cava.

Características Finca

- Nombre del viñedo/finca: Finca Molí Coloma
- Suelo: Calcáreo, con gravas y pobre en materia orgánica
- Conducción Royat (o Cordón Simple/Doble Cordón Royat)
- Altitud: 150-300 m
- Exposición: Sur, sureste
- Producción/ha (Rendimiento): 8.500 kg/ha

Puramente Xarel·lo

Limpio y brillante, de color amarillo con reflejos dorados. Presenta una burbuja fina y una corona persistente. Aroma: Aporta una buena intensidad aromática a fruta blanca madura (manzana Golden) y notas de bollería que recuerdan el cabello de ángel y las ensaimadas. En boca es un cava fresco y afrutado donde la integración del carbónico (CO₂) aparece de forma discreta, realzando la frescura y la vivacidad del conjunto.

Vendimia 2023:

El año 2023 ha sido extremadamente cálido, con una temperatura media anual de 16.3C, 1.1 C superior a la década anterior. Las temperaturas nocturnas de verano no descendieron de los 20C. La sequía ha sido persistente, con un 40% menos de precipitación en los últimos tres años. A pesar de ello, el estado sanitario de las viñas ha sido excelente. El ciclo vegetativo se acortó, avanzando la vendimia siete días con respecto al año anterior. La cosecha fue corta con un bajo rendimiento (-30%), pero la uva estaba sanísima. Los vinos resultantes presentan un pH ligeramente superior, una menor acidez y notas de fruta madura.



Sumarroca es una bodega familiar ubicada en la parte alta de la histórica región vitivinícola del Penedès, cerca de Barcelona y el Mar Mediterráneo. Estamos especializados en la producción de vinos y cavas de calidad procedentes de nuestros propios viñedos ecológicos. Como bodega familiar, tenemos un fuerte compromiso con la preservación medioambiental y la práctica de la sostenibilidad.

www.sumarroca.com