




SUMARROCA

INALTERAT

Cava Guarda Brut Nature 2022

Orgànic & Ecològic



Varietats

Xarel·lo



Criança

+ 12 mesos



Temperatura

Servir a 10°C



Maridatge

Peix i carns blanques

A principis del S.XX, quan després de la Fil·loxera el Marqués de Monistrol va requerir més mà d'obra per treballar al seu celler, van ser molts els immigrants provinents de diversos racons de Catalunya i Espanya que van arribar a Monistrol d'Anoia seduïts per una oportunitat laboral de treballar a canvi de ser parcers d'una vinya, tenir una casa i disposar de dos cavalls per cuidar les terres que, en l'actualitat, configuren la Finca Sumarroca. Com que la majoria de pagesos de l'època tenien dificultats per llegir i escriure, al contracte que firmaven hi figurava poc text i únicament hi deia amb lletres ben grosses una frase: dos cavalls, una casa i una vinya.

En el marc de la diversitat dels nostres caves hem volgut aprofundir en les elaboracions de mínima intervenció, sota la gamma de 2CV, eliminant l'addició de sulfits, per a expressar al màxim la fruitositat del cava.

Nota de tast

Cava net i brillant de color groc amb reflexes daurats. Presenta una bona intensitat d'aromes de fruita blanca madura (poma Golden) i notes de pastisseria que recorden el cabell d'àngel i les ensaimades. És un cava fresc i afruitat on el carbònic apareix d'una forma discreta, potenciant la frescor i la vivesa del cava.

Viticultura ecològica & sostenible



Inalterat

Cava Guarda Brut Nature

Orgànic & Ecològic



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Sumarroca

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

Conducció: Royat

Altitud: 150-300m

Exposició: sud, sud-est

Producció/ha: 6000-8000 kg/ha

Elaboració i criança

Criança: + 12 mesos

Verema 2022

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 cava: 2021

Nombre d'ampolles produïdes: 12.000

Fermentació: Primera fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura controlada

Durada de fermentació alcohòlica: 16 - 18 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Temps de criança abans del desgorjament: + 12 mesos

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 12,00%

Dosatge: sense dosatge

Acidesa: 6 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,02

NO conté: Sulfitos afegits. Gluten, derivats de la llet. No existeix perill de contaminació creuada.