



NOSTRAT BLANC DE BLANCS 2023



Varietats

Macabeu, Xarel·lo,
Parellada, Muscat, Chardonnay



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridatge

Amanides, peixos i carns
blanques



Premis & Premsa

Peñin 2019: 86 punts

És la combinació fresca i jove tan nostrada de Sumarroca que expressa el que és un vi base cava per gaudir.

Nota de tast

Aroma fresc i elegant amb notes de fruita blanca, com ara pera i poma, combinades amb tocs de flor de taronger. En boca és fresc i afruitat, amb uns records finals molt agradables.

Viticultura sostenible



NOSTRAT

BLANC DE BLANCS

2023

Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Sumarroca & Finca Sabartés

Composició del sòl: Calcari, graves, pobre en matèria orgànica & argilós i presència de llims

Conducció: Royat

Altitud: 150-300m

Exposició: nord-sud i est-oest

Elaboració i criança

Verema:

Ha estat un any extrem pel que fa a les temperatures sent l'any més càlid que es recorda. La temperatura mitjana anual ha sigut de 16.3 °C (+ 0.5 °C que 2022 i +1.1 °C que última dècada). Tot i que el gener i febrer s'han mostrat per sota de l'històric, el diferencial han sigut les temperatures nocturnes dels mesos d'estiu, no baixant dels 20 °C. Les onades de calor no han estat significatives vers l'any passat exceptuant una setmana durant l'agost. Per tercer any consecutiu es tracta d'una verema d'extrema sequera, amb un acumulat d'un 40% menys en la precipitació total en els darrers tres anys.

La salut de les vinyes ha estat excel·lent. El creixement vegetatiu va ser molt bo en un inici a causa de les pluges d'hivern, però es va aturar al maig a causa de les temperatures. El cicle de la planta es va escurçar i va fer que la maduració del raïm s'avancés set dies amb relació a la verema passada i uns 10-12 dies abans del que seria habitual els darrers anys. En aquesta verema ha plogut 288 l/m² (- 48% per sota de la darrera dècada).

Els creixements vegetatius i els sarments de les vinyes velles han estat més petits per la manca d'humitat en profunditat. Ha sortit molt raïm, però amb la manca de pluja han sigut petits i amb rendiment molt baix (-30% d'habitual). La sanitat ha estat excel·lent. Vins amb un pH lleugerament superior, acidesa més continguda i un grau lleugerament inferior. Són vins concertats per la superfície més gran de pells respecte a la polpa. Afruitats i lleugeres notes de fruita madura i menys floral.

Primera anyada d'aquest vi: 1990

Nombre d'ampolles produïdes: 500.000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 15-20 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 11.00 % vol

Sucre residual (dosage): -

Acidesa tartàrica: 5,00 g/l

pH: 3,11

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

Conté: sulfits




SUMARROCA