




SUMARROCA

2CV

Orgànic & Ecològic

2023

Dos cavalls
una casa i una vinya

XAREL·LO VERMELL



2CV



Varietat

Xarel·lo Vermell



Temperatura

Servir a 10-12°C



Maridatge

Tot tipus de menjars. Des d'amanides a carns vermelles.

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 parciers d'una vinya, tenir una casa i posseir 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 deïa amb lletres ben grosses una frase: dos cavalls, una casa i una vinya.

Nota de tast

Color groc ataronjat procedent de la pell vermella de la varietat. En nas és intens i refrescant, amb notes de fruit de pinyol i poma. Presenta certa robustesa i rusticitat aromàtica característica de la varietat del xarel·lo vermell. En boca és ampli i afruitat i deixa una sensació final llarga i refrescant.

de torrat en fusta de cedre refrescades per notes balsàmiques.

Viticultura ecològica & sostenible



2CV

Orgànic & Ecològic

2023



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Janet

Composició del sòl: Calcari & pobre en matèria orgànica

Conducció: Royat

Altitud: 150m

Exposició: est-oest

Producció/ha: 6.000 kg/ha

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. Afruïtats i lleugeres notes de fruita madura i menys floral.

Primera anyada d'aquest vi: 2017

Nombre d'ampolles produïdes: 4000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura i maceració amb pells durant 10 dies

Durada de la fermentació alcohòlica: 16 dies

Temperatura de fermentació: 20°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 11,50% vol

Sucre residual (dosage): sec

Acidesa tartàrica: 4,9g/l

pH: 3,30

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

SUMARROCA