SUMARROCA

Insitu

Extra Brut Reserva

Fashion con cupaje tradicional

Variedades

Xarelo, Parellada, Macabeo

Crianza

+ 20 meses

Temperatura

Servir a 8-10ºC

Maridaje

Pescados, arroces
y quesos semicurados

Premios & Prensa

Peñin 2019: 89 puntos

Después de innovar e introducir mejoras en las cupadas de la casa, queríamos recuperar la elaboración que se realizaba IN SITU, utilizada hace más de un siglo. Realizamos una cupada de las tres variedades tradicionales, xarelo, parellada y macabeo, todas procedentes de nuestra finca Sumarroca.

Nota de cata

Color amarillo pálido, con burbujas finas y persistentes. En nariz, aporta notas suaves de manzana fresca y aromas cítricos, que acompañan los incipientes aromas tostados y de repostería procedentes de las levaduras. En boca presenta una espuma integrada, que aporta frescura a las notas de manzana ácida y de repostería.

Viticultura ecológica & sostenible

-CO_2MPROMISO VOLUNTARIO
Acuerdo voluntario para la reducción de CO_2

Insitu

Extra Brut Reserva

Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca

Composición del suelo: Calcáreo, gravas & pobre en materia orgánica

Conducción: Royat

Altitud: 150-300 m

Exposición: sur, sureste

Producción/ha: 6000-8000 kg/ha

Elaboración y crianza

Crianza: + 20 meses

Tiempo de crianza post-degüelle: +3 meses

Primera añada de este cava: 2012

Número de botellas producidas: 30.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 18-20 días

Temperatura de fermentación: 16ºC

Tiempo de crianza antes del degüelle: + 20 meses

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00%

Dosaje: 5 g/l

Acidez: 5,70 g/l (ácido tartárico)

pH: 3,02

NO contiene: Gluten, derivados de la leche. No existe peligro de contaminación cruzada.

Contiene: sulfitos

SUMARROCA

VITICULTORES