



# SUMARROCA

## Chardonnay

Orgánico & Ecológico

2022

Fresca cremosidad



### Variedades

Chardonnay



### Temperatura

Servir a 8-10°C



### Maridaje

Carnes blancas, comida asiática,  
salmón y quesos curados

Es la vocación de Sumarroca en experimentar gracias a la cantidad de hectáreas de viñedo de variedades del resto del mundo y que se han adaptado al Penedés. El CHA, chardonnay, es la fresca cremosidad de la Borgoña.

### Nota de cata

Aroma delicado de fruta dulce, como melocotón de viña, albaricque y piña. En boca tiene una entrada suave y untuosa, muy afrutada y fresca. Buena estructura y final muy largo y afrutado.

---

Viticultura ecológica & sostenible



# Chardonnay

2022



## Características del viñedo

Nombre de la viña/finca: Viña Esclopé de Finca Sumarroca

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

Conducción: Royat doble

Altitud: 120 m

Exposición: norte-sur

Producción/ha: 5.500 kg/ha

## Elaboración y crianza

Vendimia:

Un otoño e invierno con temperaturas habituales que se han disparado a partir del mes de mayo, haciendo subir la media anual en 15.8°C (0,6°C más de la última década). De mayo a septiembre ha habido un incremento de 2°C, siendo la media de 23,3°C. Ha habido varias olas de calor con temperaturas extremas que se han mantenido durante semanas. Ha sido un año donde han subido tan mínimas como máximas y donde la pluviometría ha sido extremadamente baja. Un total de 693L en 24 meses repartidos de forma muy irregular durante todo el año. Otoño y primavera con precipitaciones inferiores a la habitual y un verano con precipitaciones extremadamente escasas (-40%).

El crecimiento vegetativo ha sido normal hasta el mes de mayo, que se ha detenido debido a las temperaturas. El ciclo de la planta se ha adelantado 7 días. Las variedades tempranas han dado mucha uva, mientras que las de ciclo medio, Macabeu, han madurado más pausadamente.

El vino resultante tiene un pH ligeramente superior, una acidez más contenida y una graduación inferior, dando un resultado más afrutado y con cierto volumen

Primera añada de este vino: 1990

Número de botellas producidas: 100.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 18 días

## Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,50% /vol

Azúcar residual (dosaje): Seco (<1 g/l)

Acidez: 5,2g/l (ácido tartárico)

pH: 3,20

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

Contiene: sulfitos