



  
SUMARROCA

## Chardonnay

Orgànic & Ecològic

2022

Fresca cremositat



### Varietat

Chardonnay



### Temperatura

Servir a 8-10°C



### Maridatge

Carns blanques, menjar asiàtic,  
salmó i formatges curats

És la vocació de Sumarroca en experimentar gràcies a la quantitat d'hectàrees de vinya de varietats de la resta del món i que s'han adaptat al Penedès. El CHA, chardonnay, és la fresca cremositat de la Borgonya.

### Nota de tast

Aroma delicada de fruita dolça, com ara el préssec de vinya, albercoc i pinya. En boca té una entrada suau i untuosa, molt afruitada i fresca. Bona estructura i final molt llarg i afruitat.

---

Viticultura ecològica & sostenible



CHA

Orgànic & Ecològic

2022



### Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Vinya Esclopé de Finca Sumarroca

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

Conducció: Royat Doble

Altitud: 120 m

Exposició: est-oest

Producció/ha: 5.500 kg/ha

### Elaboració i criança

Verema:

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 vi: 1990

Nombre d'ampolles produïdes: 100.000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 18 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

### Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 12,50 %vol

Sucre residual (dosage): Seco (<1 g/l)

Acidesa: 5,2g/l (àcid tartàric)

pH: 3,20

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

Conté: sulfits