


SUMARROCA

Il·lògic

Orgànic & Ecològic

2023

Quan el lògic és il·lògic



Varietat

Xarel·lo

Molts cops al Penedès tendim a fer elaborats amb Xarel·lo però li afegim alguna varietat més aromàtica o tropical. El nostre, és 100% Xarel·lo i això, ho posem en valor.



Temperatura

Servir a 10°C

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.



Maridatge

Arrossos, peix blanc i marisc.
Aperitius.



Premis & Premsa

Peñin 2019: 88 punts



9,49
punts

Viticultura ecològica & sostenible



BIOSPHERE
committed entity



Il·lògic

Orgànic & Ecològic

2023



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Vinya Queto Carretera de Finca Sumarroca

Composició del sòl: Argilós

Conducció: Guyot

Altitud: 140 m

Exposició: nord-sud

Producció/ha: 5000 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: 2013

Nombre d'ampolles produïdes: 20.000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 18-20 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 11,50% vol

Sucre residual (dosage): sec

Acidesa: 5,45 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,01

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

Conté: sulfits