

  
SUMARROCA

## Il·lògic

Orgánico & Ecológico

2023

Cuando lo lógico es ilógico



### Variedad

Xarel·lo

Muchas veces en el Penedès tendemos a elaborar con Xarello en el cual le añadimos alguna variedad más aromática o tropical.

El nuestro, es 100% Xarello, por eso, lo ponemos en valor.



### Temperatura

Servir a 10°C

### Nota de cata

Aroma elegante de gran complejidad donde destacan notas cítricas de pomelo, tropicales de piña y mediterráneas de melocotón de viña. Fondo mineral mucho más evidente en boca, que se presenta aterciopelado, con un final muy fresco y afrutado.



### Maridaje

Arroces, pescado blanco y marisco.  
Aperitivos.



### Premios & Prensa

Peñin 2019: 88 puntos



9,49  
puntos

Viticultura ecológica & sostenible



# Il·lògic

## Orgánico & Ecológico

2023



### Características del viñedo

Nombre del viñedo/finca: Viña Queto Carretera de Finca Sumarroca

Composición del suelo: Argiloso

Conducción: Guyot

Altitud: 140 m

Exposición: norte-sur

Producción/ha: 5000 kg/ha

### Elaboración y crianza

Vendimia:

Ha sido un año extremo en cuanto a las temperaturas. Aunque en otoño e invierno fueron las habituales de los últimos años, las temperaturas se dispararon a partir del mes de mayo, haciendo subir la media anual en 15.8°C (0,6°C más que la media de la última década). Ha habido varias olas de calor con temperaturas extremas y han subido tanto las temperaturas máximas diarias como las mínimas. Ha sido también un año con una pluviometría extremadamente baja con 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%).

La salud de los viñedos ha sido excelente. El crecimiento vegetativo fue muy bueno en un inicio debido a las lluvias de invierno, pero se detuvo en mayo debido a las temperaturas. El ciclo de la planta se acortó e hizo que la maduración de la uva se adelantara 7 días en relación con la vendimia pasada y unos 10-12 días antes de lo habitual en los últimos años.

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: 2013

Número de botellas producidas: 20.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Durada de la fermentación alcohólica: 18-20 días

Temperatura de fermentación: 16°C

### Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 11,50% vol

Azúcar residual (dosaje): seco

Acidez: 5,45 g/l (ácid tartárico)

pH: 3,01

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

Contiene: sulfitos