

Muscat

Orgánico & Ecológico

2022

Perfume Mediterráneo



Variedad

Muscat



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridaje

Aperitivos, pescado azul y arroces.



Premios & Prensa

Peñin 2019: 87 puntos

Es la vocación de Sumarroca en experimentar gracias a la cantidad de hectáreas de viñedo de variedades del resto del mundo y que se ha adaptado en el Penedès. El MU, muscat, es un vino seco de esta noble uva de Frontignan.

Nota de cata

Combinación aromática de flores blancas, sobre todo aza-harm y de frutos carnosos como el melocotón. Se completa con aromas de uva. Boca suave, estructurada y larga, con recuerdos de uva, fruta blanca y florales.

Viticultura ecológica & sostenible



MU

Orgánico & Ecológico

2022



Características del viñedo

Nombre del viñedo/finca: Finca Sumarroca & Finca Sabartés

Composición del suelo: Calcáreo, gravas, pobre en materia orgánica & argiloso y presencia de limos

Conducción: Royat

Altitud: 120-250m

Exposición: sur

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: 40.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 18-20 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00% vol

Azúcar residual (dosaje): -

Acidez: 5,90 g/l (ácid tartárico)

pH: 3,03

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

Contiene: sulfitos


SUMARROCA