

Muscat

Ecològic

2022

Perfum Mediterrani



Varietat

Muscat



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridatge

Aperitius, peix blau i arrossos

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 MU, muscat, és un vi sec d'aquest noble raïm de Frontignan.

Nota de tast

Combinació aromàtica de flors blanques, sobretot de taronger, i fruits carnosos com ara el préssec. La completen les aromes de raïm. Boca suau, estructurada i llarga amb records de raïm, fruita blanca i florals.

Viticultura ecològica & sostenible



MU

Ecològic

2022



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Sumarroca & Finca Sabartés

Composició del sòl: Calcari, graves, pobre en matèria orgànica & argilós i presència de llims

Conducció: Royat

Altitud: 120-250m

Exposició: sud

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'avançés 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: 40.000

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: 12,00% vol

Sucre residual (dosatge): -

Acidesa: 5,90 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,03

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

Conté: sulfits