

# Sauvignon Blanc

Orgànic & Ecològic

2018

Tropical



## Varietats

Sauvignon Blanc



## Temperatura

Servir a 8-10 °C



## Maridatge

Formatge fresc i de cabra.  
Peixos i marisc.  
Amanides i verdura a la brasa.



## Premis & Premsa

Peñin 2019: 87 punts

És la vocació de Sumarroca en experimentar gràcies a la quantitat d'hectàrees de vinya de varietats de la resta del món que s'han adaptat al Penedès. El SAU és un vi blanc tropical i elegant, més tipus Loire que no pas New World.

## Nota de tast

Aromàticament, se'ns presenten notes tropicals, com ara de macarujà i fruita de la passió, combinades amb notes de fruites mediterrànies dolces, com el préssec de vinya, i fresques, com el pomelo. L'entrada en boca és fresca i gustosa, amb les mateixes notes que en nas. Final fresc i molt aromàtic.

Viticultura ecològica & sostenible



SAU

Orgànic & Ecològic

2018



### 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: Guyot

Altitud: 150 m

Exposició: sud-est, nord-oest

Producció/ha: 4500 kg/ha

### Elaboració i criança

Verema:

Durant la tardor i l'hivern es mantenen unes temperatures similars als anys anteriors. Primavera amb temperatura suau degut a les pluges fins a Sant Joan, moment en el qual s'eleven i arriba una onada de calor la primera setmana d'agost. En conjunt, any plujós i sec fins a finals de febrer i abundants pluges fins finals de juny, moment que afluixen fins arrencada la verema on arriben a caure 120L (l'any anterior havien estat 30L).

El creixement vegetatiu i el número de raïms per brocada son normals i el tamany del gra és petit en les varietats primerenques. El macabeu i l'ull de llebre van patir mildiu. Els vins presenten una graduació inferior als altres anys però tenen unes qualitats de frescor, suavitat i elegància excepcionals.

Primera anyada d'aquest vi: 1990

Nombre d'ampolles produïdes: 10.000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 20 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

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

Alcohol: 11,50% vol

Sucre residual (dosage): -

Acidesa: 5,6 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,15

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

Conté: sulfits