

  
SUMARROCA

# Terral

Finca Santa Creu

2019

Pool de especias



## Variedades

Cabernet Franc, Syrah,  
Merlot



## Crianza

11 meses



## Temperatura

Servir a 16°C



## Maridaje

Carnes a la brasa, pasta,  
quesos curados y semicurados



## Premios & Prensa

Peñin 2019: 90 puntos

Coge el nombre del viento que proviene del interior de la península y que llega de pleno a la viña más occidental y elevada de Cabernet Franco de Santa Creu, situada en la Finca Sumarroca. ¡Una explosión de especias!

## Nota de cata

Color cereza con ribetes púrpura. Buqué intenso de fruta madura, como moras y arándanos, junto con cedro y especias. En boca es estructurado y equilibrado, con sabores concentrados de fruta madura y notas de especias. Final largo.

Viticultura ecológica & sostenible



# Terral

## Finca Santa Creu

### 2019

#### Características del viñedo

Nombre del viñedo/finca: Finca Santa Creu de Finca Sumarroca

Composición del suelo: Gravas & calcáreo

Conducción: Royat doble

Altitud: 150-200m

Exposición: sur, sureste, noroeste

Producción/ha: 4.500-6000 kg/ha

#### Elaboración y crianza

Crianza: 11 meses

Vendimia:

Temperaturas suaves durante todo el año con un agosto más fresco, cosa que ha beneficiado la maduración. Pocas lluvias e invierno muy seco.

Al bajar las temperaturas algunas de las parcelles de chardonnay y xarel·lo se avanzaron unas 3 semanas. Las cepas optaron por hacer un fruto pequeño para que, como mínimo, pudieran madurar bien.

La producción ha sido inferior a la habitual però la maduración ha sido óptima. Las condiciones fitosanitarias han sido espléndidas.

Primera añada de este vino: 2005

Número de botellas producidas: 25.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura. Maceración 2 semanas.

Duración de la fermentación alcohólica: 8 días

Temperatura de fermentación: 24-26°C

#### Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 13,50% vol

Azúcar residual (dosaje): -

Acidez: 5,7 g/l (ácido tartárico)

pH: 3,40

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

Contiene: sulfitos

