

Nostrat Rosat

2021



Varietats

Ull de Llebre, Merlot,
Syrah



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridatge

Pasta, arrosos,
amanides i fruita

Cupatge de les varietats negres més importants a Sumarroca per aconseguir un rosat fresc i harmoniós, sempre elaborat amb productes de vinyes pròpies.

Nota de tast

Aromes complexos amb notes de maduixa i gerds, amb fons de flor violeta. Destaca la boca vellutada i suau, amb notes afruitades que es mantenen al llarg del gust i del postgust. Postgust de fruites vermelles.

Viticultura ecològica & sostenible



Nostrat

2021



Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Molí Coloma

Composició del sòl: Gran concentració de còdols

Conducció: Guyot i royat

Altitud: 100-300 m

Exposició: sud, sud-est

Producció/ha: 6000-8000 kg/ha

Elaboració i criança

Verema:

Tardor amb temperatures habituals. Hivern extremadament suau . La primavera continua amb unes temperatures més càlides de l'habitual. Es tracta d'un any amb una pluviometria excepcional, en total 807 l/m2. Els mesos d'estiu varen ser de gran sequera.

El cicle vegetatiu es va avançar extremadament degut a les temperatures molt elevades de l'hivern. La brotació en varietats primerenques va arribar el darrer dia de febrer; cosa mai vista. La resta de varietats també es van avançar aquestes 2-3 setmanes.

La pluviometria, juntament amb humitats elevades, temperatures elevades i creixement avançat per les dates, va fer que l'aparició del mildiu fos important.

El fong va mermar la producció. Aquest fet, junt amb la sequera de l'estiu, va comportar que la maduració del raïm restant fos més ràpida i la collita s'avancés.

Amb aquestes condicions, la qualitat dels vins de la verema 2020 està sent bona, amb vins més afruitats i amb una intensitat mitjana.

Primera anyada d'aquest vi: 1990

Nombre d'ampolles produïdes: 100.000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 16 dies

Temperatura de fermentació: 16-18°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 12,50% vol

Sucre residual (dosage): < 1 g/l

Acidesa tartàrica: 5,58 g/l

pH: 3,19

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

Conté: sulfits

SUMARROCA