



SUMARROCA

Posidonia

Orgánico & Ecológico

2023

Esencias de mar



Variedades

Tempranillo



Temperatura

Servir a 10°C



Maridaje

Pescados, arroces, pasta y quesos semicurados.



Premios & Prensa

Peñin 2019: 86 puntos



Vinari d'Or

Millor vi Rosat de Catalunya 2018

Un vino que quiere homenajear esta planta tan Mediterránea y que está en peligro de extinción debido al calentamiento global y el tránsito en nuestras costas. Un vino para mirar el mar y disfrutar de nuestro momento chill out.

Nota de cata

Color rosa pálido con tonalidades rosadas. Aroma intenso y complejo con notas afrutadas de fresa ácida combinadas con notas florales de violeta y rosa. En boca es elegante, fresco y afrutado. Destacan las notas afrutadas de fresa, que se mantienen a lo largo del gusto y posgusto.

Viticultura ecológica & sostenible



Posidonia

Orgánico & Ecológico

2023



Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Molí Coloma

Composición del suelo: Gran concentración de guijarros

Conducción: Royat

Altitud: 100m

Exposición: este, oeste

Producción/ha: 6500 kg/ha

Elaboración y crianza

Vendimia:

Ha sido un año extremo en cuanto a las temperaturas siendo el año más cálido que se recuerda. La temperatura mediana anual ha sido de 16.3 °C (+ 0.5 °C que 2022 y +1.1 °C que última década). A pesar de que el enero y febrero se han mostrado por debajo del histórico, el diferencial han sido las temperaturas nocturnas de los meses de verano, no bajando de los 20 °C. Las olas de calor no han estado significativas hacia el año pasado exceptuando una semana durante agosto. Por tercer año consecutivo se trata de una vendimia de extrema sequía, con un acumulado de un 40% menos en la precipitación total en los últimos tres años.

La salud de las viñas ha estado excelente. El crecimiento vegetativo fue muy bueno en un inicio a causa de las lluvias de invierno, pero se paró en mayo a causa de las temperaturas. El ciclo de la planta se acortó e hizo que la maduración de la uva se avanzara siete días con relación a la vendimia pasada y unos 10-12 días antes del que sería habitual los últimos años. En esta vendimia ha llovido 288 l/m² (- 48% por debajo de la última década).

Los crecimientos vegetativos y los sarmientos de las viñas viejas han estado más pequeños por la carencia de humedad en profundidad. Ha salido mucha uva, pero con la carencia de lluvia han sido pequeños y con rendimiento muy bajo (-30% de habitual). La sanidad ha estado excelente. Vinos con un pH ligeramente superior, acidez más contenida y un grado ligeramente inferior. Son vinos concertados por la superficie más grande de pieles respecto a la pulpa. Afruitados y ligeras notas de fruta madura y menos floral.

Primera añada de este vino: 2012

Número de botellas producidas: 40.000

Fermentación: Maceración en prensas durante 4 horas y fermentación en acero inoxidable

Duración de la fermentación alcohólica: 20 días

Temperatura de fermentación: 18°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 11,50%

Azúcar residual (dosage): -

Acidez tartárica: 5,20 g/l

pH: 3,2

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

Contiene: sulfitos

SUMARROCA