

Reserva Brut Rosé 2022

Varietats

Pinot Noir i Macabeu

Criança

- Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura.
- Durada de la fermentació alcohòlica: 16 dies
- Temperatura de fermentació: 16 °C

Dades tècniques

- Dosatge: 6 g/l
- Grau alcohòlic: 12 %
- AT (tartàric): 5,85 g/l
- PH: 2.93 g/l

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

Conté: sulfits

Awards

Sumarroca Reserva Brut Rosé 2021



Maridatge recomanat

"Nigiri de Tonyina al Toc de Cítrics"

Frescor i la delicadesa del nigiri de tonyina que evoca el contrast cítric i fresc que pot complementar perfectament les característiques del cava rosé.

Servir a 7-8 °C



La delicadesa i la força del Mediterrani en la seva màxima expressió.

Un cava que encapsula l'ànima del Mediterrani i l'excel·lència enològica. Elaborat exclusivament amb el raïm de la nostra finca ecològica, Sumarroca Reserva Brut Rosé 2022 combina la frescor vibrant del Macabeu amb la riquesa aromàtica i la textura sedosa del Pinot Noir Mediterrani, vinificat seguint el prestigiós mètode Saignée. Aquest procés artesanal permet extreure el màxim potencial del Pinot Noir, donant lloc a un cava amb un color rosat intens i captivador, una sorprenent complexitat de sabors i una delicadesa excepcional.

Els aromes de fruits vermells, com la gerd i la cirera, es barregen amb notes florals subtils i una elegant acidesa aportada pel Macabeu, creant una harmonia única. Amb més de dos anys de criança sobre mares, Sumarroca Reserva Brut Rosé 2022 adquireix una cremositat seductora i matisos sofisticats de brioix i fruits secs, que complementen les seves bombolles fines i persistents. El resultat és un cava d'estructura impecable i textura envoltant, perfecte per aquells que cerquen una experiència de degustació única i memorable.

Verema 2022: Aquest any ha estat marcat per temperatures extremes, amb una mitjana anual de 15,8°C (0,6 °C més que la darrera dècada) i diverses onades de calor que han augmentat les temperatures màximes i mínimes. La pluviometria ha estat molt baixa, amb 693 L en 24 mesos, repartida de manera irregular i amb un estiu especialment sec (-40%). Malgrat això, les vinyes han estat en excel·lent estat. Les pluges d'hivern van afavorir un bon creixement inicial, però les altes temperatures de maig van aturar el desenvolupament i van avançar la maduració del raïm entre 7 i 12 dies respecte a la mitjana. El vi resultant és més afruitat, amb menys acidesa i graduació, i un pH lleugerament superior.

Oscar Llombart / Enòleg de Sumarroca

Sumarroca és un celler familiar situat a la part alta de la històrica regió vitivinícola del Penedès, a prop de Barcelona i del mar Mediterrani. Ens especialitzem en la producció de vins i caves de qualitat, procedents de les nostres pròpies vinyes ecològiques. Com a celler familiar, tenim un fort compromís amb la preservació del medi ambient i la pràctica de la sostenibilitat.

sumarroca.com




SUMARROCA
VITICULTORS ECOLÒGICS