



SUMARROCA

Reserva Brut Rosé

2021

Delicadeza y profundidad, equilibrio perfecto entre fruta y flor.



Variedad

Pinot Noir y Macabeo



Crianza

+ 20 meses



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridaje

Aperitivo, jamón, pescados, arroces, carnes blancas y pasta.

Uvas procedentes de una selección de parcelas de Pinot Noir y Macabeo de la Finca Sumarroca

Nota de cata

Color rosado de capa media. Cava de elevada intensidad, con notas elegantes de fruta roja de fresas, combinadas con notas florales. En boca es afrutado y untuoso, con un final delicado.

Viticultura sostenible



BIOSPHERE
committed entity

SMETA



Reserva Brut Rosé 2021



Características del viñedo

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca

Composición del suelo: Calcáreo, gravas & pobre en materia orgánica

Conducción: Royat

Altitud: 150-300m

Exposición: sur

Producción/ha: 4000-7000 kg/ha

Elaboración y crianza

Crianza: + 20 meses

Tiempo de crianza post-degüella: + 3 meses

Vendimia:

Otoño con temperaturas habituales y entrada de invierno con menos grados del habitual. A pesar de la subida de las temperaturas en febrero, en marzo hay una estabilidad y la brotación es en fechas habituales hasta el mes de junio, que con el aumento de temperaturas hay un crecimiento más rápido.

En cuanto la pluviometría, ha sido excepcionalmente baja (326 l/m²) y la lluvia no ha estado bien repartida durante el año. Con la falta de agua, la vendimia presenta muchas diferencias entre variedades pero el estado sanitario es bueno. El viñedo ha crecido de manera adecuada a pesar de la extrema sequía. Ésta sí que afectó el crecimiento de los granos de uva, quedaron muy pequeños. Los vinos de esta vendimia tendrán una frescura muy elevada, con fruta tendiendo a fresca, con una muy buena finura.

Primera añada de este cava: 2005

Número de botellas producidas: 50.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 21 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Tiempo de crianza antes del degüelle: + 12 meses

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00%

Dosaje: 8 g/l

Acidez: 5,80 (ácido tartárico)

pH: 3,15

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

Contiene: sulfitos


SUMARROCA