

TEMPS DE FLORS 2025

Pure Bloom

Variedades

Xarel·lo, Muscat,
Gewurztraminer

Datos técnicos

- Grado alcohólico: 11%
- AT (tartárico): 5,8 g/l
- PH: 3.09 g/l

Contiene: sulfitos

Maridaje recomendado:

Un vino ideal para disfrutar a copas que marida a la perfección con la cocina marinera —como por ejemplo el pescado blanco a la plancha, las almejas al vapor o el tártaro de atún—, así como con arroces caldosos y propuestas de la gastronomía oriental como lo sushi o lo sashimi.

Realza especialmente las ensaladas, desde una clásica de escarola con granada hasta combinaciones tibias, además de ligar excelentemente con pastas de salsas ligeras y quesos de cabra de pasta blanda.



"Pure Bloom" nos transporta directamente en el momento álgido de la viña: cuando la flor abre su pétalo y las cepas irradian su máxima vitalidad.

Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos y brillantes, un vino limpio y cristalino, una expresión visual de su propia pureza. En nariz es una explosión floral inmediata. Destacan notas de flor blanca (agave, jazmín) entrelazadas con matices de fruta de hueso blanca como el melocotón y un fondo cítrico muy refrescante que recuerda la piel de lima. Es un aroma honesto, sin máscaras, que transporta directamente en el momento de la floración a la viña.

La entrada en boca es vibrante y llena de vida. Tiene un paso ligero pero con una energía mediterránea muy presente. Su acidez está perfectamente integrada, aportando una frescura limpia que realza los sabores frutales. Es un vino equilibrado y directo, con un final amable que deja una sensación de claridad gustativa y una persistencia floral delicada. Un vino que destaca por su vitalidad y pureza varietal

Un "Vi de LLum" capturado en su momento de máximo esplendor natural, ideal para quien busca una experiencia auténtica y refrescante.

Vendimia 2025:

Definida por una sanidad impecable de la uva y un ciclo marcado por las altas temperaturas de junio y agosto. Las lluvias de julio fueron determinantes para que los racimos resistieran las olas de calor de agosto sin perder vitalidad. A pesar de que el calendario se ha mantenido avanzado —empezando y acabando antes de que en la década pasada—, la cosecha se ha cerrado con una calidad excepcional. El resultado son mostos limpios, elegantes y con buen cuerpo que reflejan la solidez de una tierra que, ha reencontrado su paso.

Oscar Llombart / Enólogo de Sumarroca

Sumarroca es una bodega familiar situada en lo alto de la histórica región vitivinícola del Penedès, cerca de Barcelona y del mar Mediterráneo. Nos especializamos en la producción de vinos y cavas de calidad, procedentes de nuestras propias viñas ecológicas. Como bodega familiar, tenemos un fuerte compromiso con la preservación del medio ambiente y la práctica de la sostenibilidad.

