

  
SUMARROCA

## Brut Reserva

2022

A todas horas



### Variedades

Xarelo, Parellada,  
Macabeo, Chardonnay



### Crianza

+ 24 meses



### Temperatura

Servir a 8-10°C



### Maridaje

Aperitivos, marisco,  
pescado blanco o azul y carnes blan-  
cas.



### Premios

**Peñín 2019:** 90 puntos  
50 Great Cavas 2020 - Medalla Or  
SMVC - Sélections Mondiales des Vins  
Canada 2022 - Grand Gold

Clásico Sumarroca, viñedos propios, una aportación mínima de chardonnay a la tradicional mezcla de macabeo, xarelo y parellada y una crianza alrededor de los 24 meses en rima.

### Nota de cata

Color amarillo pálido. Aroma muy fresco, mezcla de fruta procedente del vino base con las primeras notas de repostería de la crianza de más de dos años del cava. En boca es afrutado y fresco, con una burbuja fina y agradable que se integra a la perfección en la estructura del cava.

Viticultura ecológica & sostenible



# Brut Reserva

## Reserva

### 2022



## Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca

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

Conducción: Vas, guyot y royal

Altitud: 120-250m

Exposición: sureste

Producción/ha: 5000-9000 kg/ha

## Elaboración y crianza

Crianza: + 24 meses

Tiempo de crianza post-degüelle: + 3 meses

Vendimia:

Vendimia larga y espaciada, del 5 de agosto al 27 de septiembre. Lluvias en primavera y sequía en verano, con temperaturas elevadas durante casi todo el año. Afectación de mildiu a finales de primavera, reduciendo puntualmente la cosecha. Presencia de mosquito verde en verano y hasta mediados de la vendimia, dificultando la maduración de la uva. Deshidratación en algunas parcelas, adelantando la vendimia. Buena sanidad, con vinos más limpios. Rendimientos más bajos (-18% respecto a 2023). Vinos limpios, ligeramente aromáticos, suaves y de estructura ligera.

Primera añada de este cava: 1989

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 18 días

Temperatura de fermentación: 16°C

## Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00%

Dosaje: 5 g/l

Acidez: 6 g/l ( exp. ácido tartárico)

pH: 2.95

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

Contiene: sulfitos