

  
SUMARROCA

## Brut Reserva

2021

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

**Peñin 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  
2021



## 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:

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/m<sup>2</sup>) 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: 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: 3 g/l

Acidez: 5,75 g/l (exp. ácido tartárico)

pH: 2.97

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

Contiene: sulfitos