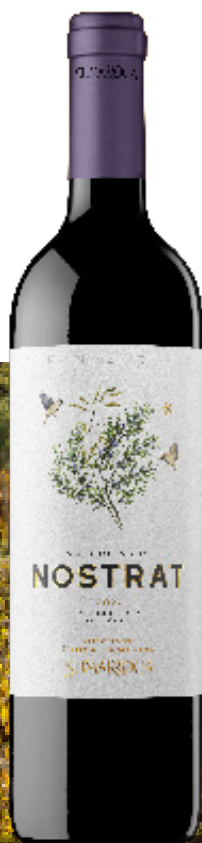


  
SUMARROCA

# NOSTRAT NOIR DE NOIRS 2022



## Variedades

Tempranillo, Merlot,  
Cabernet Sauvignon



## Temperatura

Servir a 14-16°C



## Maridaje

Todo tipo de carne y pescado  
al horno o a la brasa.  
Quesos frescos o semicurados.



## Premios & Prensa

Peñin 2019: 87 puntos

Cupada de las variedades negras más importantes de Sumarroca que dan como resultado un negro fresco y armonioso.

## Nota de cata

Color de cereza madura con ribete violáceo. Aroma intenso y afrutado de mermeladas de frambuesa y cereza sobre unas notas de eucalipto e hinojo que denotan juventud. En boca se presenta suave y aterciopelado con una elegante intensidad de frambuesas y cerezas. Con el paso de boca, surgen unas notas balsámicas que refrescan el vino. El final es largo y afrutado, con notas de mermelada de cereza.

Viticultura sostenible



# Nostrat Noir de noirs

## Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca  
Composición del suelo: Calcáreo con arcillas & gravas  
Conducción: Royat  
Altitud: 150-300m  
Exposición: norte-sur y noreste, sureste  
Producción/ha: 4000-7000 kg/ha

---

## Elaboración y crianza

Vendimia 2022:

Un otoño e invierno con temperaturas habituales que se han disparado a partir del mes de mayo, haciendo subir la media anual en 15.8°C (0,6°C más de la última década). De mayo a septiembre ha habido un incremento de 2°C, siendo la media de 23,3°C. Ha habido varias olas de calor con temperaturas extremas que se han mantenido durante semanas. Ha sido un año donde han subido tan mínimas como máximas y donde la pluviometría ha sido extremadamente baja. Un total de 693L en 24 meses repartidos de forma muy irregular durante todo el año. Otoño y primavera con precipitaciones inferiores a la habitual y un verano con precipitaciones extremadamente escasas (-40%).

El crecimiento vegetativo ha sido normal hasta el mes de mayo, que se ha detenido debido a las temperaturas. El ciclo de la planta se ha adelantado 7 días. Las variedades tempranas han dado mucha uva, mientras que las de ciclo medio, Macabeu, han madurado más pausadamente.

El vino resultante tiene un pH ligeramente superior, una acidez más contenida y una graduación inferior, dando un resultado más afrutado y con cierto volumen.

Primera añada de este vino: 1990

Número de botellas producidas: 160.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 8 días

Temperatura de fermentación: 24-26°C

---

## Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 13,00% vol

Azúcar residual (dosage): <0,5 g/l

Acidez: 5,03 g/l (ácido tartárico)

pH: 3,35

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

Contiene: sulfitos

