




SUMARROCA

INALTERAT

Orgánico & Ecológico

2022



Variedades

Xarelo



Crianza

+ 12 meses



Temperatura

Servir a 10°C



Maridaje

Pescados, carnes blancas

A principios del S.XX, cuando después de la Filoxera el Marqués de Monistrol requirió más mano de obra para trabajar en su bodega, fueron muchos los inmigrantes provenientes de varios rincones de Cataluña y España que llegaron a Monistrol de Anoya seducidos por una oportunidad laboral de trabajar a cambio de ser aparceros de una viña, tener una casa y disponer de dos caballos para cuidar las tierras que, en la actualidad, configuran la Finca Sumarroca. Como la mayoría de campesinos de la época tenían dificultades para leer y escribir, en el contrato que firmaban figuraba poco texto y únicamente decía con letras muy grandes una frase: dos caballos, una casa y una viña.

En el marco de la diversidad de nuestros cavas, hemos querido profundizar en las elaboraciones de mínima intervención, bajo la gama de 2CV, eliminando la adición de sulfitos, para expresar al máximo la frutuosidad del cava.

Nota de cata

Cava limpio y brillante de color amarillo con reflejos dorados. Presenta una buena intensidad de aromas de fruta blanca madura (manzana Golden) y notas de pastelería que recuerdan el cabello de ángel y las ensaimadas. Es un cava fresco y afrutado donde el carbónico aparece de una forma discreta, potenciando la frescura y la viveza del cava.

Viticultura ecológica & sostenible



Inalterat

Orgánico & Ecológico

2022



Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca

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

Conducción: Royat

Altitud: 150-300 m

Exposición: sur, sureste

Producción/ha: 8000-9000 kg/ha

Elaboración y crianza

Crianza: + 12 meses

Vendimia:

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.

Tiempo de crianza post-degüelle

Primera añada de este cava: 2021

Número de botellas producidas: 12.000

Fermentación: Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00%

Dosaje: sin dosaje

Acidez: 6 g/l (ácido tartárico)

pH: 3,02

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