



SUMARROCA

NOSTRAT BLANC DE BLANCS

2023



Variedades

Macabeu, Xarel·lo,
Parellada, Muscat, Chardonnay



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridaje

Ensaladas, pescados y carnes blancas



Premios & Prensa

Peñin 2019: 86 puntos

Es la combinación fresca y joven con un nombre ya 'clásico' para expresar lo que es un vino base para disfrutar.

Nota de cata

Aroma fresca y elegante con notas de fruta blanca, como la pera y la manzana, combinadas con toques de flor de naranjo. En boca es fresco y afrutado, con unos recuerdos finales muy agradables.

Viticultura sostenible



NOSTRAT

BLANC DE BLANCS



Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca & Finca Sabartés

Composición del suelo: Calcáreo, gravas, pobre en materia orgánica & argiloso y presencia de limos

Conducción: Royat

Altitud: 150-300m

Exposición: norte-sur y este-oeste

Elaboración y crianza

Vendimia:

Ha sido un año extremo en cuanto a las temperaturas siente el año más cálido que se recuerda. La temperatura mediana anual ha sido de 16.3 °C (+ 0.5 °C que 2022 y +1.1 °C que última década). A pesar de que el enero y febrero se han mostrado por debajo del histórico, el diferencial han sido las temperaturas nocturnas de los meses de verano, no bajando de los 20 °C. Las olas de calor no han estado significativas hacia el año pasado exceptuando una semana durante agosto. Por tercer año consecutivo se trata de una vendimia de extrema sequía, con un acumulado de un 40% menos en la precipitación total en los últimos tres años.

La salud de las viñas ha estado excelente. El crecimiento vegetativo fue muy bueno en un inicio a causa de las lluvias de invierno, pero se paró en mayo a causa de las temperaturas. El ciclo de la planta se acortó e hizo que la maduración de la uva se avanzara siete días con relación a la vendimia pasada y unos 10-12 días antes del que sería habitual los últimos años. En esta vendimia ha llovido 288 l/m² (- 48% por debajo de la última década).

Los crecimientos vegetativos y los sarmientos de las viñas viejas han estado más pequeños por la carencia de humedad en profundidad. Ha salido mucha uva, pero con la carencia de lluvia han sido pequeños y con rendimiento muy bajo (-30% de habitual). La sanidad ha estado excelente. Vinos con un pH ligeramente superior, acidez más contenida y un grado ligeramente inferior. Son vinos concertados por la superficie más grande de pieles respecto a la pulpa. Afrutados y ligeras notas de fruta madura y menos floral.

Primera añada de este vino: 1990

Número de botellas producidas: 500.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 15-20 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 11,00% vol

Azúcar residual (dosaje): -

Acidez tartárica: 5.0 g/l

pH: 3.11

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

Contiene: sulfitos