

  
SUMARROCA

## Grand Cuvée

Gran Reserva Brut Nature

2014

Fresca cremosidad



### Variedades

Chardonnay, Xarel·lo,  
Macabeo y Parellada



### Crianza

+ 38 meses



### Temperatura

Servir a 8-10°C



### Maridaje

Marisco, pescado, carnes blancas y arroces.



### Premios & Prensa

Peñin 2019: 91 puntos

Medalla de plata de Decanter

50 Great Cavas



Cava elaborado con la mejor selección de xarelos, macabeos, parelladas y chardonnays de nuestras fincas, fruto de una curada vendimia natural y tabla de selección. La larga crianza, de más de 30 meses y la no-dosificación del brut nature nos conducen a la pureza del cava.

### Nota de cata

Aroma intenso con muchas notas de afrutadas y cremosas procedentes del vino base elaborado principalmente con chardonnay, que se conjugan con notas de repostería procedentes de la larga crianza. En boca presenta muy buena estructura y cremosidad, con un final fresco y un poco seco que expresa el verdadero potencial del cava. La espuma es extremadamente fina en todo momento y está muy bien integrada en la complejidad del cava.

Viticultura ecológica & sostenible



# Grand Cuvée

## Brut Nature Gran Reserva 2014

### 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 y vaso

Altitud: 150 - 300 m

Exposición: sur y suroeste

Producción/ha: 4000 - 8000 kg/ha

---

### Elaboración y crianza

Crianza: + 38 meses

Tiempo de crianza post-degüelle: + 6 meses

Vendimia:

Después de un invierno y una primavera suave y seca, con pocas lluvias durante la época de floración, entre el mayo y el junio suben extremadamente las temperaturas. Hasta antes de la vendimia, que empieza en fechas habituales, las temperaturas nocturnas se estabilizan y las diurnas son más bajas debido a la presencia de nubes dispersas. Maduración bastante pausada y fruta sana gracias a la prevención en aquellos parcelles que pueden tener problemas de humedad.

Producción más baja y con especial afectación en las variedades de macabeu y parellada debido a la sequedad de la primavera. Vinos más equilibrados y frescos respecto la añada anterior.

Primera añada de este cava: 1995

Número de botellas producidas: 10.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de fermentación alcohólica: 21 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Tiempo de crianza antes del degüelle: +38 meses

---

### Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00%

Azúcar residual (dosage): Sin dosage

Acidez: 6,0 g/l (ácido tartárico)

pH: 3,10

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

Contiene: sulfitos

