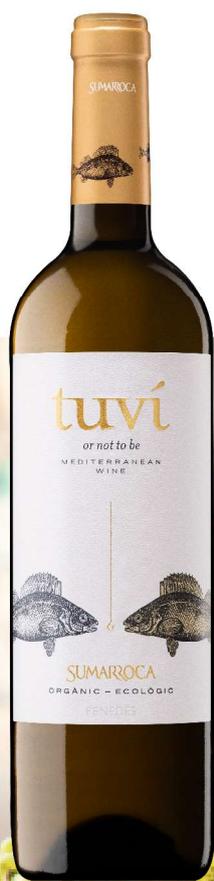


Tuví or not to be

Orgánico y ecológico

2022

Una impresionante contradicción



Variedades

Xarel-lo, Muscat
Sauvignon Blanc.



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridaje

Carnes blancas, comida asiática,
salmón y quesos curados



Premios & Prensa

Peñin 2019: 87 puntos

Un vino diseñado por millenials que, después de un test con jóvenes de entre 20 y 30 años, vio la luz. Su cantidad de variedades hace que nos acabemos preguntando la famosa frase de Shakespeare '¿Qué es o qué no es este vino?'

Nota de cata

Color amarillo con reflejos verdes. Aroma intenso y muy complejo. Presenta notas de rosa y flor de naranjo, mezcladas con notas afrutadas de melón, melocotón y mango. Boca untuosa e intensa con mucha fruta madura, sobretodo melocotón y mango. Final largo y agradable.

Viticultura ecológica & sostenible



BIOSPHERE
committed entity



Tuví or not to be Orgánico y ecológico



Características del viñedo

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca

Composición del suelo: Calcáreo, gravas & argiloso

Conducción: Guyot y Royat

Altitud: 150 m

Exposición: norte-sur

Producción/ha: 5.500 kg/ha

Elaboración y crianza

Vendimia:

Ha sido un año extremo en cuanto a las temperaturas. Aunque en otoño e invierno fueron las habituales de los últimos años, las temperaturas se dispararon a partir del mes de mayo, haciendo subir la media anual en 15.8°C (0,6°C más que la media de la última década). Ha habido varias olas de calor con temperaturas extremas y han subido tanto las temperaturas máximas diarias como las mínimas. Ha sido también un año con una pluviometría extremadamente baja con 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%).

La salud de los viñedos ha sido excelente. El crecimiento vegetativo fue muy bueno en un inicio debido a las lluvias de invierno, pero se detuvo en mayo debido a las temperaturas. El ciclo de la planta se acortó e hizo que la maduración de la uva se adelantara 7 días en relación con la vendimia pasada y unos 10-12 días antes de lo habitual en los últimos años.

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: 2017

Número de botellas producidas: 40.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 16 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00%

Azúcar residual (dosaje): Seco (<1 g/l)

Acidez: 5,5g/l (ácido tartárico)

pH: 3,09

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

Contiene: sulfitos


SUMARROCA