SUMARROCA

Temps de Fruits

Orgánico & Ecológico

2023

Cupaje inédito

Variedades

Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah

Crianza

3 mesos

Temperatura

Servir a 14-16ºC

Maridaje

Carne de ternera, cerdo o cordero.
Pescado a la brasa o al horno.
Quesos suaves o cremosos.
Jamon e ibéricos.

Premios & Prensa

Peñin 2019: 87 puntos

La pareja de baile o el hermano gemelo del 'Temps de Flors'.

Nota de cata

Color de intensidad alta con un ribete violáceo. Aroma intenso y afrutado a cerezas y frambuesas, con notas florales frescas. En boca se presenta suave y aterciopelado, con una intensidad elegante y sabor a cereza. El final es largo y afrutado, con notas de cereza.

Viticultura ecológica & sostenible

ACO2RDS VOLUNTARIS
Compromís amb la reducció de CO_2

BIOSPHERE committed entity

SMETA

Temps de Fruits

Orgánico & Ecológico

2023

Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca

Composición del suelo: Calcáreo con argilas & gravas

Conducción: Royat

Altitud: 150-300m

Exposición: norte-sur

Producción/ha: 3000-5000 kg/ha

Elaboración y crianza

Crianza: 3 meses

Verema:

Otoño con temperaturas habituales y entrada de invierno con menos grados del habitual. A pesar de la subida de las temperaturas en febrero, en marzo hay una estabilidad y la brotación es en fechas habituales hasta el mes de junio, que con el augmento de temperaturas hay un crecimiento más rápido.

En cuanto la pluviometría, ha sido excepcionalmente baja (326 l/m2) y la lluvia no ha estado bien repartida durante el año. Con la falta de agua, la vendímia presenta muchas diferencias entre variedades pero el estado sanitario es bueno. El viñedo ha crecido de manera adecuada a pesar de la extrema sequía. Ésta sí que afectó el crecimiento de los granos de uva, quedaron muy pequeños. Los vinos de esta vendímia tendran una frescura muy elevada, con fruta tendiendo a fresca, con una muy buena finura.

Primera añada de este vino: 2012

Número de botellas producidas: 10.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 8 días

Temperatura de fermentación: 26ºC

Datos analíticos y declaración de alergenos

Alcohol: 13.0 %

Azúcar residual (dosage): <0,5g/l

Acidez: 5.6 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,40

NO contiene: gluten, derivats de la llet, ni existeix el perill de contaminació creuada

Contiene: sulfits

SUMARROCA