Reserva Brut Rosé 2023

Variedades

Pinot Noir y Macabeo

Crianza

• Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura.

• Duración de la fermentación alcohólica: 16 días

• Temperatura de fermentación: 16 °C

Datos técnicos

Dosaje: 6 g/l

Grado alcohólico: 12 %AT (tartárico): 5,83 g/l

• PHI: 2.92 g/l

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

cruzada

Contiene: sulfitos

Awards

Sumarroca Reserva Brut Rosé 2021





Maridaje Recomendado

"Nigiri de Atún al Toque de Cítricos"
Frescura y la delicadeza del nigiri de atún
que evoca el contraste cítrico y fresco que
puedecomplementar perfectamente las
características del cava rosé.

















La delicadeza y la fuerza del Mediterráneo en su máxima expresión.

Un cava que encapsula el alma del Mediterráneo y la excelencia enológica. Elaborado exclusivamente con la uva de nuestra finca ecológica, Sumarroca Reserva Brut Rosé 2023 combina la frescura vibrante del Macabeo con la riqueza aromática y la textura sedosa del Pinot Noir Mediterráneo, vinificado siguiendo el prestigioso método Saignée. Este proceso artesanal permite extraer el máximo potencial del Pinot Noir, dando lugar a un cava con un color rosado intenso y cautivador, una sorprendente complejidad de sabores y una delicadeza excepcional.

Los aromas de frutos rojos, como la frambuesa y la cereza, se mezclan con notas florales sutiles y una elegante acidez aportada por el Macabeo, creando una armonía única. Con más de dos años de crianza sobre madres, Sumarroca Reserva Brut Rosé 2023 adquiere una cremosidad seductora y matices sofisticados de bollo y frutos secos, que complementan sus burbujas finas y persistentes. El resultado es un cava de estructura impecable y textura rodeando, perfecto por aquellos que buscan una experiencia de degustación única y memorable.

Vendimia 2023: El 2023 fue un año extremadamente cálido, el más caluroso registrado, con una temperatura media de 16.3 °C. Aunque enero y febrero fueron fríos, las noches de verano por encima de 20 °C fueron clave, y solo hubo una ola de calor significativa en agosto. Por tercer año consecutivo, la vendimia sufrió una sequía extrema, con un 40% menos de lluvia en los últimos tres años y un 48% menos en 2023. A pesar de esto, la salud de las viñas fue excelente. Las lluvias de invierno impulsaron un buen crecimiento inicial, pero el calor de mayo acortó el ciclo, adelantando la maduración de la uva unos 7 a 12 días. La cosecha fue abundante, pero la falta de lluvia resultó en uvas pequeñas y bajo rendimiento (30% menos). Los vinos tienen un pH ligeramente superior, acidez más contenida y un grado inferior, resultando concentrados, afrutados y con notas de fruta madura.

Òscar Llombart / Enólogo de Sumarroca

Sumarroca es una bodega familiar situada en lo alto de la histórica región vitivinícola del Penedès, cerca de Barcelona y del mar Mediterráneo. Nos especializamos en la producción de vinos y cavas de calidad, procedentes de nuestras propias viñas ecológicas. Como bodega familiar, tenemos un fuerte compromiso con la preservación del medio ambiente y la práctica de la sostenibilidad.

sumarroca.com

