

Reserva Brut Rosé 2022

Varietades 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): 5,85 g/l
- PHI: 2.93 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 puede complementar perfectamente las características del cava rosé.
Servir a 7-8 °C



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 Sucio Rosé 2022 combina la frescura vibrante del Macabeo con la riqueza aromática y la textura sedosa del Pinot Noir Mediterráneo, vinificat 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 Sucio Rosé 2022 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 2022: Este año, marcado por temperaturas extremas, con una media anual de 15,8 °C (0,6 °C más que la última década) y varias olas de calor que han aumentado las temperaturas máximas y mínimas. La pluviometría ha sido muy baja, con 693 L en 24 meses, repartida de manera irregular y con un verano especialmente seco (-40%). A pesar de esto, las viñas han estado en excelente estado. Las lluvias de invierno favorecieron un buen crecimiento inicial, pero las altas temperaturas de mayo pararon el desarrollo y avanzaron la maduración de la uva entre 7 y 12 días respecto a la media. El vino resultante es más afrutado, con menos acidez y graduación, y un pH ligeramente superior.

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



SUMARROCA
VITICULTORS ECOLÒGICS