



## IL·LÒGIC D.O PENEDÉS

### Cuando lo lógico es ilógico

Vino procedente de la viña Queto Carretera, seleccionada por su equilibrio y por la personalidad que le aportan el terreno y sus más de 40 años de existencia.

#### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Viñas de la variedad xarelo plantadas hace más de 40 años que han sabido recoger la esencia del terreno. La parcela de la que procede este vino se llama Queto Carretera y está situada en la zona central de la finca Sumarroca. Es este lugar se mezclan las arcillas típicas del Penedès con algunos materiales de gran tamaño que facilitan la estructuración y la aireación del suelo.

#### VENDIMIA

La añada 2016 presenta como característica principal y determinante el hecho de ser de las más secas de la historia, con una pluviometría un 55% inferior a la habitual. Este factor, junto a la ligera sequía acumulada del año anterior, hizo que la viña reaccionara de forma inteligente y se adaptara naturalmente a las expectativas; así, decidió no hacer crecer los granos de uva para asegurar que estos madurasen de forma impecable. En cuanto a las temperaturas, el otoño e invierno fueron extremadamente cálidos con una temperatura media de dos grados superior a lo normal. El resto del año, las temperaturas fueron ligeramente superiores a la media en 1°C y sin registros radicalmente elevados. En agosto, las mínimas descendieron y ayudaron a una correcta maduración de los granos pequeños.

#### NOTA DE CATA

Aroma elegante de gran complejidad en el que destacan notas cítricas de pomelo, tropicales de piña y mediterráneas de melocotón de viña. Fondo mineral mucho más evidente en boca, que se presenta aterciopelado, con un final muy fresco y afrutado.

#### ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa a 10 °C durante 4 horas para extraer toda la complejidad de la variedad. Prensado suave y desfangado estático de 24 horas. Fermentación a 16 °C durante 18 días. Trasiego y trabajo con las lías finas durante 3 meses en el tanque de inoxidable previo al embotellado.

#### DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 11,5 % vol.

Azúcar residual: inapreciable

Acidez: 3,65 g/l

pH: 3,01

Nuestros productos contienen sulfitos.

Nuestros productos no contienen ni gluten, ni derivados de la leche, ni existe peligro de contaminación cruzada.