

## NEGRE D.O PENEDÉS

### Amplitud de sensaciones

Cupada de las variedades negras más importantes de Sumarroca, como el merlot, el tempranillo y el cabernet sauvignon, que proporcionan un tinto fresco y armonioso. Siempre procedente de las viñas propias.



#### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El vino procede del ensamblaje de las variedades merlot, cabernet sauvignon y tempranillo, repartidas en parcelas situadas dentro de la finca Sumarroca (Sant Sadurní d'Anoia). Se trata de una finca de suelo calcáreo con cierta presencia de gravas y muy pobre en materia orgánica.

#### 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

Color de cereza madura con ribete violáceo. Aroma intenso y afrutado de mermeladas de frambuesa y cereza sobre unas notas de eucalipto e hinojo que denotan juventud. En boca se presenta suave y aterciopelado con una elegante intensidad de frambuesas y cerezas. Con el paso de boca, surgen unas notas balsámicas que refrescan el vino. El final es largo y afrutado, con notas de mermelada de cereza.

#### ELABORACIÓN

Vinificación por separado según las variedades. Maceración a 24 °C durante 8 días en el caso del tempranillo, y de 10 días en el resto de depósitos. Délestage con solo formarse el sombrero y posteriores remontados con una cadencia variable, según la evolución de la maceración. Fermentación maloláctica en depósito a temperatura controlada de 20 °C. Finalmente, se realiza un trabajo ligero de lias finas para conseguir una suavidad superior del vino en boca.

#### DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 13,50% vol.

Acidez: 3,50 g/l

pH: 3,50

Nuestros productos contienen sulfitos.

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