

ESPURNA DE MAR DO EMPORDÀ

Cupada tradicional de las variedades garnacha blanca y macabeo fermentadas en acero inoxidable para expresar al máximo el carácter ampurdanés que le otorgan la influencia del mar Mediterráneo y los suelos de la sierra de Rodes.



CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Vino elaborado en la DO Empordà. Cuando Bodegues Sumarroca quiso elaborar un vino en la denominación de origen Empordà, buscó una zona en la que la impronta del terreno en el vino quedara bien definida. Escogimos la zona de Pau, en el Alt Empordà, situada cerca del mar Mediterráneo y a los pies de la sierra de Rodes, lo que nos garantiza un gran abanico de terruños, desde el sablón hasta pizarras y granitos, con diversidades y especificidades distintas en las características de los vinos.

NOTA DE CATA

De color amarillo pálido con notas de color verde, se presenta fresco y aromático con notas principalmente afrutadas, de pera y manzana fresca. En boca es untuoso y glicérico, con un final largo y afrutado. Combinación de frescura y untuosidad, característica principal de sus variedades.

ELABORACIÓN

Uvas cosechadas a mano vinificadas por separado. Prensado suave, desfangado estático y fermentación controlada a una temperatura de 16 °C durante 20 días. Se mantiene con sus lías hasta el momento del embotellado.

Datos Analíticos

Alcohol: 12,0% vol.