



## SAUVIGNON BLANC D.O Penedés

### Tropical

Uno de los monovarietales clásicos de Sumarroca, elaborado desde hace más de 25 años con una mezcla de viñedos propios de la finca Sabartés y de la finca Sumarroca

#### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Trabajamos en dos zonas diferenciadas y cada una aporta una personalidad a la cupada. La primera parcela es la Feixa Llarga, situada en la parte más baja de la finca Sumarroca, con un terreno más fresco que nos proporciona una maduración más reposada y lenta y que otorga unas notas refrescantes al vino. También es la viña más joven de la cupada, a pesar de tener ya casi 20 años (1996). La segunda parcela es la procedente de la finca Sabartés. Esta finca está claramente influenciada por el Mediterráneo y se encuentra prácticamente a nivel del mar. La vid se plantó en 1987 y aporta una suavidad, una elegancia y una mediterraneidad que complementan el vino a la perfección.

#### 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

Aromáticamente, se nos presentan notas tropicales, como de maracuyá y fruta de la pasión, combinadas con notas de frutas mediterráneas dulces, como el melocotón de viña, y frescas, como el pomelo. La entrada en boca es fresca y sabrosa, con las mismas notas que en nariz. Final fresco y muy aromático.

#### ELABORACIÓN

Vinificación por separado de las dos parcelas para profundizar en las características de cada una y conseguir así la cupada más adecuada. Maceración prefermentativa a 10 °C, de 4 y sin maceración en la procedente de la finca Sabartés. Desfangado estático durante 24 horas. Fermentación a 14 °C durante 21 días y crianza en lías en depósitos de acero inoxidable durante 2 meses.

#### Datos Analíticos Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 12,5 % vol.

Azúcar residual: <0,5 g/l

Acidez: 3,50 g/l

pH: 3,05

Nuestros productos contienen sulfitos.

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