



CHARDONNAY D.O PENEDÉS

Fresca cremosidad

Uno de los cuatro monovariales clásicos de Sumarroca, elaborado desde hace más de 25 años con las uvas de los viñedos de la finca Sumarroca

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El varietal de chardonnay proviene de la cupada de los vinos de dos parcelas de viña chardonnay de la finca Sumarroca.

La primera parcela es la Mariana, de poco más de 2 ha, plantada a finales de los años ochenta en un extremo de la finca, en un terreno muy pobre y con una concentración algo superior de arcilla férrica, lo que aporta al vino su complejidad.

La otra parcela de donde procede la uva con que se hace este vino es L'Esclopé, plantada a principios de los noventa en un terreno un poco más calcáreo, que aporta al vino su parte más fresca y juvenil.

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 delicado de fruta dulce, como melocotón de viña, albaricoque y piña. En boca tiene una entrada suave y untuosa, muy afrutada y fresca. Buena estructura y final muy largo y afrutado.

ELABORACIÓN

Vinificación por separado de las dos parcelas, puesto que existe un diferencial de maduración de unos 5 días. Una vez se recepciona la uva en la bodega, se procede a una bajada de la temperatura hasta los 10 °C para evitar las oxidaciones y para poder realizar el desfangado estático durante 24 horas. Una vez desfangado, se fermenta a 14 °C durante 17 días. El reposo en los tanques de acero inoxidable hace que el vino se acabe de elaborar con sus lías antes de proceder al embotellado.

DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 12,5 % vol.

Azúcar residual: < 0,5 g/l

Acidez: 3,60 g/l

pH: 3,04

Nuestros productos contienen sulfitos.

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