

NÚRIA CLAVEROL HOMENATGE

FINCA PERETES BRUT GRAN RESERVA 2013 - Un diseño único para un xarelo extremo



Este cava es muy especial. Lleva el nombre de la esposa del fundador de la bodega, Carles Sumarroca, y la dedicatoria de los tres hijos a su madre: "Es un homenaje a nuestra madre; el amor por la tierra es una constante en su vida".

El cava proviene de una parcela de xarelo seleccionada entre todas las que tenemos de esta variedad. La selección se ha hecho de acuerdo con criterios de calidad elevada y de personalidad. El diseño de la botella, inspirado en las antiguas ánforas griegas, obtuvo un premio otorgado por Sumarroca y Adi-Fad en 2004.

CARACTERÍSTICAS DE LA VIÑA

Paraje situado en la parte alta de la finca Sumarroca, en el término municipal de Piera, muy influenciado por el Bosc de l'Àliga y su barranco, que crea una corriente de aire refrescada por el bosque. Se trata de una viña que mira hacia el este, lo que, junto con el efecto del bosque, hace que el sol de la tarde se apague antes y que no sobrecaliente el viñedo. El terreno es calcáreo, con un alto porcentaje de gravas y fósiles en profundidad que confieren una gran personalidad a los vinos.

VENDIMIA

La añada 2013 empezó con fuertes lluvias en octubre, aunque durante el resto del invierno apenas llovió y se registraron unas temperaturas muy suaves. Entre finales de febrero y marzo las temperaturas descendieron, lo que retrasó ligeramente el inicio de la brotación. Sin embargo, en abril volvieron a subir las temperaturas de forma extrema. Únicamente a final de mes, con bastantes lluvias, las temperaturas bajaron y volvieron a valores prácticamente de febrero durante mayo. Las temperaturas se mantuvieron bajas durante el mes de junio y el calor extremo no llegó hasta mediados de julio, acompañado de una pluviometría seca. Durante el resto de la maduración, entre agosto y septiembre, las temperaturas frescas, especialmente por la noche, provocaron que la maduración llegara con una semana de retraso y de forma totalmente escalonada.

NOTA DE CATA

Aroma único e intenso, con notas muy minerales y tostados varietales que dan singularidad al conjunto. En boca es extremadamente sabroso, con una burbuja que se deshace y se integra en el cava para darle la complejidad adecuada. Empieza con frutuosidad elevada y acaba con notas frescas y minerales muy interesantes.

ELABORACIÓN

Uvas cosechadas a mano y transportadas rápidamente a la bodega para realizar un prensado suave sin desraspado anterior para extraer solo la primera fracción, previa reducción de la temperatura a 10 °C para evitar oxidaciones. Desfangado estático y natural durante 24 horas. Fermentación en acero inoxidable a 16 °C durante 20 días. Crianza en rima en torno a 45 meses.

DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 12,15 % vol.

Dosificación: 5 g/l

Acidez total: 3,85 g/l

pH: 3,17

Nuestros productos contienen sulfitos.

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