

## CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA

### La finura del tiempo

Clásico Sumarroca, de viñedos propios, con la tradicional mezcla de macabeo, xarelo y parellada, y una crianza mínima de 36 meses en rima.



#### CARACTERÍSTICAS DE LA VIÑA

La finca Sumarroca destaca por su terreno pobre, calcáreo y con presencia de gravas. La influencia del mar queda disminuida por el efecto del macizo del Garraf, que seca la brisa marina, mientras que la cordillera Prelitoral reduce el exceso de viento seco procedente del interior del país. Estas condiciones tienen como resultado unos vinos base muy elegantes, con una frutalidad equilibrada y muy frescos.

La finca Sabartés está situada en la parte más meridional del Penedès. El terreno es más arcilloso, con presencia de limos. La influencia del mar, que se encuentra a pocos kilómetros, es innegable. Este carácter mediterráneo confiere más frutalidad al vino base.

#### 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

Color amarillo pálido. Aroma fresco o de gran complejidad en el que se mezclan, en primer lugar, las notas de repostería, debidas a la crianza de 36 meses del cava, con unas notas ligeras de fruta fresca procedentes del vino base. La boca es fresca, suave y con una burbuja muy fina que se integra perfectamente en la complejidad del cava. Final elegante, serio, largo y seco donde se expresa toda la franqueza del cava.

#### ELABORACIÓN

Vinificación por separado según la variedad. Desfangado estático durante 24 horas. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 14 °C durante 18 días. Crianza en rima alrededor de 36 meses.

#### DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 12,40 % vol.

Dosificación: No

Acidez total: 3,90 g/l

pH: 2,93

Nuestros productos contienen sulfitos.

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