



GEWÜRZTRAMINER D.O PENEDÉS

Esencias de mar

Uno de los monovarietales clásicos de Sumarroca, elaborado desde hace más de 25 años con viñedos propios de la finca Sumarroca.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

Vino elaborado a partir de la parcela Anan, plantada en 1985. Terreno calcáreo, pobre en materia orgánica y con restos de gravas.

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

Color amarillo brillante de intensidad media con reflejos verdosos. Aroma delicado y agradable con recuerdos florales de jazmín y rosa combinados con aromas afrutados de melocotón de viña. En boca es sedoso y fresco, con una gran intensidad de notas florales. Posgusto largo y perfumado.

ELABORACIÓN

Pequeña maceración prefermentativa a 10 °C durante 4 horas para extraer toda la complejidad de la variedad. Prensado suave y desfangado estático de 24 horas. Fermentación a 14 °C durante 20 días. Trasiego y reposo en acero inoxidable antes del embotellado.

Datos Analíticos Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 12,5% vol.

Azúcar residual: < 1 g/l

Acidez: 3,80 g/l

pH: 3,00

Nuestros productos contienen sulfitos.

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