



BLANC DE BLANCS D.O Penedès

Una combinación fresca y joven

Tradición modernizada desde los inicios de Sumarroca. Cupada tradicional del Penedès actualizada desde hace 25 años en Sumarroca, con una pequeña parte de muscat de grano pequeño, siempre de viñas propias.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

El vino procede de dos de nuestras fincas. Por un lado, de la finca Sumarroca, en Sant Sadurní d'Anoia, situada en la parte más al norte de la denominación de origen. En este caso los terrenos son pobres, calcáreos y con presencia de gravas. La influencia del mar se ve reducida por el efecto del macizo del Garraf, que seca la brisa marina, y de la cordillera Prelitoral, que reduce el exceso de viento seco que proviene del interior del país. El resto de la cupada procede de la finca Sabartés, situada al sur de la denominación y claramente influenciada por el mar, con una climatología más suave y vinos más mediterráneos.

NOTA DE CATA

Aroma fresco y elegante con notas de fruta blanca, como pera y manzana *starking*, combinadas con toques de flor de azahar. En boca es fresco y afrutado, con unos recuerdos finales muy agradables.

ELABORACIÓN

Recepción y prensado por separado según variedades y parcelas, de acuerdo con la maduración. Desfangado estático de 24 horas y fermentación controlada a 14 °C durante 20 días. Trasego por debajo de 1.010 de densidad para mantener las lías finas en depósito durante el periodo de reposo previo a la cupada final.

Datos Analíticos y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 11,50% vol.

Nuestros productos contienen sulfitos.

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