



## BLANC DE BLANCS D.O PENEDÉS

### Una combinación fresca y joven

Tradición modernizada desde los inicios de Sumarroca. Cupada tradicional del Penedés 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.

#### 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 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. Trasiego 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: 11,00% vol.

Azúcar residual: <0,5 g/l

Acidez: 3,45 g/l

pH: 3,08

Nuestros productos contienen sulfitos.

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