



CAVA SEMI SECO

Clásico Sumarroca, viñas propias y una aportación mínima de chardonnay (siempre inferior al 7%) a la tradicional mezcla de macabeu, xarel•lo y parellada, con una crianza mínima de 18 meses en rima.

* PRODUCTO DISPONIBLE
SOLO EN EXPORTACIÓN

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

La finca Sumarroca destaca por su terreno pobre, calcáreo y con presencia de gravas. La influencia del mar se ve disminuida por el efecto del macizo del Garraf, que seca las marinadas, y la cordillera prelitoral, que reduce el exceso de viento seco procedente del interior del país. Estas condiciones permiten obtener unos vinos base muy elegantes, con una frutalidad equilibrada, y muy frescos.

La finca Sabartés está situada en la parte más al sur del Penedès. El terreno es más arcilloso, con presencia de limos. En esta finca, la influencia marítima es muy importante, ya que está situada a pocos kilómetros del mar. Este carácter mediterráneo aporta un toque más afrutado al vino base.

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido. Aroma muy fresco, donde se combina la fruta procedente del vino base con las primeras notas de repostería procedentes de la crianza de dos años del cava. En boca es afrutado y fresco, con una burbuja fina y agradable perfectamente integrada en la estructura 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 18 meses.

Datos Analíticos

Alcohol: 12,00% vol.

Nuestros productos contienen sulfitos.

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