



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 frutuosidad 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.

VENDIMIA

La añada 2012 se caracterizó por un invierno con temperaturas muy suaves y pluviometría escasa. De hecho, no llovió desde noviembre hasta justo antes de la brotación. A pesar del suave invierno, la brotación se retrasó unos días, ya que el inicio de la primavera fue un poco más fresco de lo habitual, con algunas lluvias que garantizaron el crecimiento adecuado de la planta. Entrada ya la primavera, las temperaturas subieron y las lluvias prácticamente desaparecieron. Sin embargo, se produjeron algunas precipitaciones de 25-35 litros en mayo, junio, julio y agosto que, junto con unas humedades relativamente bajas, hicieron que la maduración y la sanidad fueran las adecuadas. En lo que respecta a fechas, tanto el envero como la maduración se produjeron con normalidad.

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: 12,05% vol.

Azúcar residual: 34,7 g/l

Acidez total: 3,95 g/l

pH: 2,98