



TEMPRANILLO

Vino procedente de una mezcla de 3 parcelas propias de tempranillo, combinadas para ofrecer la máxima expresión y personalidad de la finca Sumarroca

* PRODUCTO DISPONIBLE
SOLO EN EXPORTACIÓN

Características de la viña

Se trata de las parcelas Marimon, Santa Creu y Pere Barraca, que proceden de las partidas de Santa Creu y dels Plans, en la finca Sumarroca. La partida de Santa Creu destaca por un suelo extremadamente pobre en materia orgánica, con un importante porcentaje de caliza y una gran presencia de gravas en profundidad, mientras que la partida dels Plans presenta un porcentaje más alto de arcilla férrica, un porcentaje de gravas más bajo y una mínima presencia de materia orgánica.

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 rubí con ribetes púrpura. Aroma de frutos rojos maduros, como cerezas y moras, combinados con notas de especias, como el clavo y la pimienta. La boca es fresca y afrutada, con las notas de crianza plenamente integradas.

Elaboración

Fermentación a 26 °C y maceración mínima de 10 días. Fermentación maloláctica en acero inoxidable a una temperatura controlada de 20 °C. Posterior crianza de 8 meses en roble francés. Reposo en botella durante 10 meses antes de salir al mercado.

Datos Analíticos

Alcohol: 13,2% vol.

Azúcar residual: 0,2 g/l

Acidez: 5,4 g/l

pH: 3,54