



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.

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: 13,00% vol.

Nuestros productos contienen sulfitos.

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