



## TEMPS DE FRUITS D.O PENEDÉS

### Cupaje inédito

Fruta en un vino tinto que proviene de una cupada única y especial de merlot combinado con la complejidad que ofrecen las variedades syrah, carménère y cabernet franc de nuestra finca Sumarroca, en Sant Sadurní d'Anoia.

#### CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

La finca Sumarroca está situada entre los términos municipales de Sant Sadurní d'Anoia y Piera, y tiene una extensión total de 403 ha. La composición del suelo es a base de piedra caliza con arcillas y gravas en diferentes proporciones según la zona donde se encuentra la parcela dentro de la finca. Esta ligera variabilidad, juntamente con la exposición y la altura, hace que cada parcela que integra el vino aporte un matiz a la cupada final.

#### NOTA DE CATA

Color de intensidad alta con un ribete violáceo. Aroma intenso y afrutado a cerezas y frambuesas, con notas florales frescas. En boca se presenta suave y aterciopelado, con una intensidad elegante y sabor a cereza. El final es largo y afrutado, con notas de cereza.

#### ELABORACIÓN

El seguimiento de los controles, tanto analíticos como de cata de uva, determinan la fecha de vendimia más adecuada para cada una de las variedades que componen el vino. Una vez determinada la fecha se procede a cortar la uva, que se transporta de inmediato a nuestras instalaciones para evitar las oxidaciones aromáticas. Una vez allí, se procede al desraspado de la uva y se pone a fermentar y a macerar en tanques de acero inoxidable. La fermentación se lleva a cabo a una temperatura de entre 24 y 26 °C y la maceración se alarga durante 7, 8 o 9 días, según la variedad. Durante este periodo se realizan *délestages* y remontados para homogeneizar y optimizar la extracción de las características organolépticas del vino. Una vez efectuado el descube, se deja terminar la fermentación alcohólica. Posteriormente, se realiza la fermentación maloláctica en tanques de acero inoxidable a una temperatura de 20 °C. Un trabajo suave de las lías durante dos meses completa la elaboración del vino.

#### DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 14,00 % vol.

Nuestros productos contienen sulfitos.

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