

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.

VENDIMIA

La añada 2016 presenta como característica principal y determinante el hecho de ser de las más secas de la historia, con una pluviometría un 55% inferior a la habitual. Este factor, junto a la ligera sequía acumulada del año anterior, hizo que la viña reaccionara de forma inteligente y se adaptara naturalmente a las expectativas; así, decidió no hacer crecer los granos de uva para asegurar que estos maduraran de forma impecable. En cuanto a las temperaturas, el otoño e invierno fueron extremadamente cálidos con una temperatura media de dos grados superior a lo normal. El resto del año, las temperaturas fueron ligeramente superiores a la media en 1°C y sin registros radicalmente elevados. En agosto, las mínimas descendieron y ayudaron a una correcta maduración de los granos pequeños.

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 período 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: 13,2 % vol.

Azúcar residual: <0,5 g/l

Acidez: 3,65 g/l

pH: 3,45

Nuestros productos contienen sulfitos.

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