



TUVÍ OR NOT TO BE D.O Penedés

Una impresionante contradicción

Vino de cupada en el que se mezclan la personalidad, la estructura, la potencia y la elegancia de las variedades gewürztraminer, xarelo, viognier y riesling procedentes de viñedos propios.

CARACTERÍSTICAS DEL VIÑEDO

La finca Sumarroca está situada entre los términos municipales de Sant Sadurní d'Anoia y Piera y, por lo tanto, está en la parte más al norte de la denominación de origen. El suelo presenta una alta concentración de piedra caliza, con un porcentaje elevado de grava y arcilla. Cada variedad recoge estas características, las transforma de manera única y aporta por separado su personalidad. La cupada final del vino será la suma de estas personalidades.

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 madurasen 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 amarillo con reflejos verdes. Aroma intenso y muy complejo. Presenta notas de rosa y flor de azahar, mezcladas con notas afrutadas de melón, melocotón y mango. Boca untuosa e intensa con mucha fruta madura, sobre todo melocotón y mango. Final largo y agradable.

Elaboración

La elaboración se hace de forma separada según las variedades, vendimiadas siempre de acuerdo con el punto óptimo de maduración tanto analítica como de cata de la uva. Una vez vendimiadas, se realiza una pequeña maceración prefermentativa a 10 °C para las variedades gewürztraminer y riesling para extraer el máximo de potencial varietal. El prensado suave y la decantación por gravedad preceden una fermentación alcohólica a 14 °C que dura de 20 a 22 días. En el caso del viognier, la fermentación se hace en barricas nuevas de roble francés a una temperatura controlada de 15 °C. Una vez terminada la fermentación, el vino se mantiene en barrica otros 2 meses.

En el caso de las fermentaciones en acero inoxidable, al final de la fermentación se hace un trasiego para mantener unas lías finas que se trabajan en depósito durante 4 semanas para dotar al vino de complejidad, armonía y posgusto intenso, características básicas de nuestro vino.

DATOS ANALÍTICOS Y DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Alcohol: 12,5 % vol.

Azúcar residual: 3,1 g/l

Acidez: 3,90 g/l

pH: 3,00

Nuestros productos contienen sulfitos.

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