

  
SUMARROCA

## Grand Cuvée

Gran Reserva Brut Nature

2014

Fresca cremositat



### Varietats

Chardonnay, Xarel·lo,  
Macabeu i Parellada



### Criança

+ 38 mesos



### Temperatura

Servir a 8-10°C



### Maridatge

Marisc, peix, carns blanques i arrossos.



### Premis & Premsa

Peñin 2019: 91 punts

Medalla de plata de Decanter

50 Great Cavas

Cava elaborat amb la millor selecció de xarel·los, macabeus, parellades i chardonnays de les nostres finques, fruit d'una curada verema manual i taula de selecció. La llarga criança, de més de 30 mesos, i la no-dosificació del brut nature ens aboquen a la puresa del cava.

### Nota de tast

Aroma intens amb moltes notes afruitades i cremoses procedents del vi base elaborat principalment amb chardonnay, que es conjuguen amb notes de pastisseria degudes a la llarga criança. En boca presenta molt bona estructura i cremositat, amb un final fresc i una mica sec que expressa el veritable potencial del cava. L'espuma és extremadament fina en tot moment i està molt ben integrada en la complexitat del cava.

Viticultura ecològica & sostenible



# Grand Cuvée

## Brut Nature Gran Reserva

### 2014

### Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Sumarroca & Finca Sabartés

Composició del sòl: Calcari, graves, pobre en matèria orgànica & argilós i presència de llims

Conducció: royat i vas

Altitud: 150 - 300 m

Exposició: sud i sud-oest

Producció/ha: 4000 - 8000 kg/ha

---

### Elaboració i criança

Criança: + 38 mesos

Temps de criança post-desgorjament: + 6 mesos

Verema:

Després d'un hivern i una primavera suau i seca, amb poques pluges durant l'època de floració, entre el maig i el juny pugen extremadament les temperatures. Fins abans de la verema, que comença en dates habituals, les temperatures nocturnes s'estabilitzen i les diürnes són més baixes degut a la presència de núvols dispersos. Maduració bastant pausada i fruita sana gràcies a les prevenció en aquelles parcel·les que poden tenir problemes d'humitat.

Producció més baixa i amb especial afectació de les varietats macabeu i parellada degut a la sequedat de la primavera. Vins més equilibrats i frescos respecte l'anyada anterior.

Primera anyada d'aquest cava: 1995

Nombre d'ampolles produïdes: 10.000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de fermentació alcohòlica: 21 dies

Temperatura de fermentació: 16°C

Temps de criança abans del desgorjament: +38 mesos

---

### Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 12,00%

Sucre residual (dosatge): Sense dosatge

Acidesa: 6,0 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,10

NO conté: gluten, derivats de la llet, ni existeix perill de contaminació creuada

Contiene: sulfits

