

## CHARDONNAY D.O Penedès

### Fresca cremositat

Un dels quatre monovarietals clàssics de Sumarroca, elaborat des de fa més de 25 anys amb el raïm de les vinyes de la finca Sumarroca



#### CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

El varietal de chardonnay prové del cupatge dels vins de dues parcel·les de vinya chardonnay de la finca Sumarroca.

La primera parcel·la és la Mariana, de poc més de 2 ha, plantada a finals dels anys vuitanta en un extrem de la finca, en un terreny molt pobre i amb una concentració una mica superior d'argila fèrrica, que aporta al vi la part de complexitat.

L'altra parcel·la d'on prové el raïm amb què es fa aquest vi és l'Esclopé, plantada a principis dels noranta en un terreny una mica més calcari, que aporta al vi la part més fresca i juvenil.

#### NOTA DE TAST

Aroma delicada de fruita dolça, com ara préssec de vinya, albercoc i pinya. En boca té una entrada suau i untuosa, molt afruitada i fresca. Bona estructura i final molt llarg i afruitat.

#### ELABORACIÓ

Vinificació per separat de les dues parcel·les, ja que hi ha un diferencial de maduració de prop de 5 dies. Un cop es repcepciona el raïm al celler, es fa una baixada de la temperatura fins als 10 °C per evitar les oxidacions i per poder realitzar el desfangament estàtic durant 24 hores. Un cop desfangat, es fermenta a 14 °C durant 17 dies. El repòs als tancs d'acer inoxidable fa que el vi s'acabi d'elaborar amb les seves mares abans d'embotellar-lo.

#### DADES ANALÍTQUES I DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS

Alcohol: 13,00 % vol.

Els nostres productes contenen sulfits.

Els nostres productes no contenen ni gluten, ni derivats de la llet, ni hi ha perill de contaminació encreuada.