


SUMARROCA

Clásico Blanc de Blancs

Orgánico & Ecológico

2018

Una combinación fresca y joven



Variedades

Macabeu, Xarel·lo,
Parellada, Muscat



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridaje

Ensaladas, pescados y carnes blancas



Premios & Prensa

Peñin 2019: 86 puntos

Es la combinación fresca y joven con un nombre ya 'clásico' para expresar lo que es un vino base para disfrutar.

Nota de cata

Aroma fresca y elegante con notas de fruta blanca, como la pera y la manzana, combinadas con toques de flor de naranjo. En boca es fresco y afrutado, con unos recuerdos finales muy agradables.

Viticultura ecológica & sostenible



Clásico Blanc de Blancs

Orgánico & Ecológico

2018

Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca & Finca Sabartés

Composición del suelo: Calcáreo, gravas, pobre en materia orgánica & argiloso y presencia de limos

Conducción: Royat

Altitud: 150-300m

Exposición: norte-sur y este-oeste

Elaboración y crianza

Vendimia:

Durante el otoño y el invierno se mantienen unas temperaturas similares a los años anteriores. Primavera con temperatura suave debido a las lluvias hasta San Juan, momento en el cual se elevan y llega una ola de calor la primera semana de agosto. En conjunto, año lluvioso y seco hasta finales de febrero y abundantes lluvias hasta finales de junio, momento en que aflojan hasta el arranque de la vendimia donde caen 120L (el año anterior habían caído 30L).

El crecimiento vegetativo y el número de uvas por brocada son normales y el tamaño del grano es pequeño en las variedades primerizas. El macabeo y el tempranillo sufrieron mildiu. Los vinos presentan una graduación inferior a los otros años pero tienen calidades de frescura, suavidad y elegancia excepcionales.

Primera añada de este vino: 1990

Número de botellas producidas: 500.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 15-20 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 10,50% vol

Azúcar residual (dosaje): -

Acidez: 5,2 g/l (ácido tartárico)

pH: 3,15

NO contiene: gluten, derivados de la leche. No existe peligro de contaminación cruzada.

Conté: sulfitos

