


SUMARROCA

Il·lògic

Orgánico & Ecológico

2018

Cuando lo lógico es ilógico



Variedad

Xarel·lo

Muchas veces en el Penedès tendemos a elaborar con Xarello en el cual le añadimos alguna variedad más aromática o tropical. El nuestro, es 100% Xarello, por eso, lo ponemos en valor.



Temperatura

Servir a 10°C

Nota de cata

Aroma elegante de gran complejidad donde destacan notas cítricas de pomelo, tropicales de piña y mediterráneas de melocotón de viña. Fondo mineral mucho más evidente en boca, que se presenta aterciopelado, con un final muy fresco y afrutado.



Maridaje

Arroces, pescado blanco y marisco.
Aperitivos.



Premios & Prensa

Peñin 2019: 88 puntos



9,49
puntos

Viticultura ecológica & sostenible



Il·lògic

Orgánico & Ecológico

2018



Características del viñedo

Nombre del viñedo/finca: Viña Queto Carretera de Finca Sumarroca

Composición del suelo: Argiloso

Conducción: Guyot

Altitud: 140 m

Exposición: norte-sur

Producción/ha: 5000 kg/ha

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: 2013

Número de botellas producidas: 20.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Durada de la fermentación alcohólica: 18-20 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 10,50% vol

Azúcar residual (dosaje): seco

Acidez: 5,5 g/l (ácid tartárico)

pH: 3,04

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

Contiene: sulfitos