



SUMARROCA

Clásico Negro

Orgánico & Ecológico

2018

Amplitud de sensaciones



Variedades

Tempranillo, Merlot,
Cabernet Sauvignon



Temperatura

Servir a 14-16°C



Maridaje

Todo tipo de carne y pescado
al horno o a la brasa.
Quesos frescos o semicurados.



Premios & Prensa

Peñin 2019: 87 puntos

Cupada de las variedades negras más importantes de Sumarroca que dan como resultado un negro fresco y armonioso.

Nota de cata

Color de cereza madura con ribete violáceo. Aroma intenso y afrutado de mermeladas de frambuesa y cereza sobre unas notas de eucalipto e hinojo que denotan juventud. En boca se presenta suave y aterciopelado con una elegante intensidad de frambuesas y cerezas. Con el paso de boca, surgen unas notas balsámicas que refrescan el vino. El final es largo y afrutado, con notas de mermelada de cereza.

Viticultura ecológica & sostenible



Clásico Negro

Orgánico & Ecológico

2018



Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca

Composición del suelo: Calcáreo con argilas & gravas

Conducción: Royat

Altitud: 150-300m

Exposición: norte-sur y noreste, sureste

Producción/ha: 4000-7000 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: 1990

Número de botellas producidas: 200.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 8 días

Temperatura de fermentación: 24-26°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00% vol

Azúcar residual (dosage): <0,5 g/l

Acidez: 5,0 g/l (ácido tartárico)

pH: 3,50

NO contiene: gluten, derivados de la leche, ni existe el peligro de contaminación cruzada

Contiene: sulfitos