


SUMARROCA

Clàssic Rosat

Orgànic & Ecològic

2018

Una sorpresa agradable



Varietats

Ull de llebre, Merlot,
Syrah



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridatge

Pasta, arrosos,
amanides i fruita



Premis & Premsa

Peñin 2019: 86 punts

Cupatge de les varietats negres més importants a Sumarroca per aconseguir un rosat fresc i harmoniós, sempre elaborat amb productes de vinyes pròpies.

Nota de tast

Aromes complexes amb notes de maduixa i gerds, amb fons de flor violeta. Destaca la boca vellutada i suau, amb notes afruitades que es mantenen al llarg del gust i del postgust. Postgust de fruites vermelles.

Viticultura ecològica & sostenible



Clàssic Rosat

Orgànic & Ecològic

2018

Característiques de la vinya

Nom de la vinya/finca: Finca Molí Coloma
Composició del sòl: Gran concentració de còdols
Conducció: Guyot i royat
Altitud: 100-300 m
Exposició: sud, sud-est
Producció/ha: 6000-8000 kg/ha

Elaboració i criaça

Verema:

Durant la tardor i l'hivern es mantenen unes temperatures similars als anys anteriors. Primavera amb temperatura suau degut a les pluges fins a Sant Joan, moment en el qual s'eleva i arriba una onada de calor la primera setmana d'agost. En conjunt, any plujós i sec fins a finals de febrer i abundants pluges fins finals de juny, moment que afluïxen fins arrencada la verema on arriben a caure 120L (l'any anterior havien estat 30L).

El creixement vegetatiu i el número de raïms per brocada son normals i el tamany del gra és petit en les varietats primerenques. El macabeu i l'ull de llebre van patir mildiu. Els vins presenten una graduació inferior als altres anys però tenen unes qualitats de frescor, suavitat i elegància excepcionals.

Primera anyada d'aquest vi: 1990

Nombre d'ampolles produïdes: 100.000

Fermentació: Dipòsits d'acer inoxidable amb control de temperatura

Durada de la fermentació alcohòlica: 16 dies

Temperatura de fermentació: 16-18°C

Dades analítiques i declaració d'al·lèrgens

Alcohol: 12,00% vol

Sucre residual (dosage): < 1 g/l

Acidesa: 5,05 g/l (àcid tartàric)

pH: 3,2

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

Conté: sulfits

