



# SUMARROCA

## Clàssic Rosado

Orgánico & Ecológico

2018

Una sorpresa agradable



### Variedades

Tempranillo, Merlot,  
Syrah



### Temperatura

Servir a 8-10°C



### Maridaje

Pasta, arrosos,  
amanides i fruita



### Premios & Prensa

Peñin 2019: 86 puntos

Peñin 2020: 87 puntos

Cupada de las variedades negras más importantes de Sumarroca para conseguir un rosado fresco y armonioso, siempre elaborado con productos de viñas propias.

### Nota de cata

Aromas complejos con notas de fresa y frambuesa, con fondo de flor violeta. Destaca la boca aterciopelada y suave, con notas afrutadas que se mantienen a lo largo del gusto y el postgusto. Postgusto de frutas rojas.

Viticultura ecológica & sostenible



## Clàssic Rosado

### Orgánico & Ecológico

2018



### Características del viñedo

Nombre de la viña/finca: Finca Molí Coloma

Composició del suelo: Gran concentración de guijarros

Conducción: Guyot y royat

Altitud: 100-300 m

Exposición: sur, sureste

Producción/ha: 6000-8000 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: 100.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Durada de la fermentación alcohólica: 16 días

Temperatura de fermentación: 16-18°C

### Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00% vol

Azúcar residual (dosaje): < 1 g/l

Acidez: 5,05 g/l (ácido tartárico)

pH: 3,2

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

Conté: sulfitos