


SUMARROCA

Posidonia

Orgánico & Ecológico

2018

Chill out Mediterráneo



Variedades

Tempranillo



Temperatura

Servir a 10°C



Maridaje

Pescados, arroces, pasta
y quesos semicurados.



Premios & Prensa

Peñin 2019: 86 puntos



Vinari d'Or
Millor vi Rosat de
Catalunya 2018

Un vino que quiere homenajear esta planta tan Mediterránea y que está en peligro de extinción debido al calentamiento global y el tránsito en nuestras costas. Un vino para mirar el mar y disfrutar de nuestro momento chill out.

Nota de cata

Color rosa pálido con tonalidades rosadas. Aroma intenso y complejo con notas afrutadas de fresa ácida combinadas con notas florales de violeta y rosa. En boca es elegante, fresco y afrutado. Destacan las notas afrutadas de fresa, que se mantienen a lo largo del gusto y postgusto.

Viticultura ecológica & sostenible



Posidonia

Orgánico & Ecológico

2018



Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Molí Coloma

Composición del suelo: Gran concentración de guijarros

Conducción: Royat

Altitud: 100m

Exposición: este, oeste

Producción/ha: 6500 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: 2012

Número de botellas producidas: 30.000

Fermentación: Maceración en prensas durante 8 horas y fermentación en acero inoxidable

Duración de la fermentación alcohólica: 20 días

Temperatura de fermentación: 18°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 11,50%

Azúcar residual (dosage): -

Acidez: 5,6 g/l (ácido tartárico)

pH: 3,20

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

Contiene: sulfitos