



SUMARROCA

Brut Orgánico

Reserva

Orgánico & Ecológico

2015

La naturaleza en sí misma



Variedades

Xarel-lo,
Macabeo y Parellada



Crianza

+ 22 meses



Temperatura

Servir a 8-10°C



Maridaje

Pescado, carnes blancas y aperitivo



Premios & Prensa

Peñin 2019: 91 puntos

Máximo respeto por la natura para que nos aporte lo máximo de ella misma.

Nota de cata

Color amarillo pálido. Elegante aroma de gran complejidad donde destacan las notas de fruta blanca como la pera, la manzana fresca y el melocotón de viña, procedentes del vino base. En boca, las burbujas se funden sobre las notas de repostería con un final largo y afrutado.

Viticultura ecológica & sostenible



Brut Orgánico

Orgánico & Ecológico

Reserva

2015

Características del viñedo

Nombre del viñedo/finca: Finca Sumarroca

Composición del suelo: Calcáreo, gravas & pobre en materia orgánica

Conducción: Vas, guyot y royal

Altitud: 100-250 m

Exposición: sur-este

Producción/ha: 5000-9000 kg/ha

Elaboración y crianza

Crianza: + 22 meses

Tiempo de crianza post-degüelle: + 3 meses

Vendimia:

Fuertes lluvias en otoño. Hasta finales de diciembre, el invierno se presenta muy suave y seco. En el mes de febrero hay una nevada de unos 12cm que limpia la viña y en el mes de marzo hace mucha calor. Sin embargo, la brotación se realiza en fechas habituales.

Los meses de mayo, junio y julio son muy calurosos, aunque hace falta tener en cuenta el episodio de lluvia durante el mes de junio que asegura la maduración. El momento de inicio de la vendimia las temperaturas se normalizan, cosa que conlleva una maduración pausada y el septiembre se presenta más frío del habitual. Producción similar al año anterior y vinos suaves, equilibrados y afrutados.

Primera añada de este cava: 2015

Nombre de botellas producidas: 10.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de fermentación alcohólica: 18-21 días

Temperatura de fermentación: 16°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 12,00%

Azúcar residual (dosaje): 7 g/l

Acidez: 5,9 (ácido tartárico)

pH: 2,98

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

Contiene: sulfitos

