

# Sauvignon Blanc

Orgánico & Ecológico

2018

Tropical



## Variedades

Sauvignon Blanco



## Temperatura

Servir a 8-10 °C



## Maridaje

Queso fresco y de cabra.  
Pescado y marisco.  
Ensaladas y verduras a la brasa.



## Premios & Prensa

Peñin 2019: 87 puntos

Es la vocación de Sumarroca en experimentar gracias a la cantidad de hectàreas de viña de variedades del resto del mundo que se han adaptado al Penedès. SAU es un vino blanco tropical y elegante, más tipo Loire que New World.

## Nota de cata

Aromaticamente, se nos presentan notas tropicales, como el maracuyá y la fruta de la pasión, combinadas con notas de frutas mediterràneas dulces, como el melocotón de viña, y frescas, como el pomelo. La entrada en boca es fresca y gustosa, con las mismas notas que en nariz. Final fresco y muy aromático.

Viticultura ecológica & sostenible



SAU

Orgánico & Ecológico

2018

### Características de la viña

Nombre de la viña/finca: Finca Sumarroca & Finca Sabartés

Composición del suelo: Calcáreo, gravas, pobre en materia orgánica & argiloso i presencia de limos

Conducción: Guyot

Altitud: 150 m

Exposición: sureste, noroeste

---

### 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: 10.000

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable con control de temperatura

Duración de la fermentación alcohólica: 20 días

Temperatura de fermentación: 16°C

---

### Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 11,50% vol

Azúcar residual (dosage): -

Acidez: 5,6 g/l (ácido tartárico)

pH: 3,15

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

Contiene: sulfitos

