



## BLANC DE BLANCS D.O Penedès

### Una combinació fresca i jove

Tradició modernitzada des dels inicis de Sumarroca. Cupatge tradicional del Penedès actualitzat des de fa 25 anys a Sumarroca, amb una petita part de muscat de gra petit, sempre de vinyes pròpies.

#### CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

El vi prové de dues de les nostres finques. D'una banda, de la finca Sumarroca, a Sant Sadurní d'Anoia, situada a la part més al nord de la denominació d'origen. En aquest cas, els terrenys són pobres, calcaris i amb presència de graves. La influència del mar es veu disminuïda per l'efecte del massís del Garraf, que asseca les marinades, i de la Serralada Prelitoral, que redueix l'excés de vent sec procedent de l'interior del país. L'altra part del cupatge prové de la finca Sabartés, situada al sud de la denominació i clarament influenciada pel mar, amb una climatologia més suau i vins més mediterranis.

#### NOTA DE TAST

Aroma fresca i elegant amb notes de fruita blanca, com ara pera i poma starking, combinades amb tocs de flor de taronger. En boca és fresc i afruitat, amb uns records finals molt agradables.

#### ELABORACIÓ

Recepció i premsatge per separat segons varietats i parcel·les, d'acord amb la maduració. Desfangament estàtic de 24 hores i fermentació controlada a 14 °C durant 20 dies. Traslats per sota de 1.010 de densitat per mantenir el pòsit fi en dipòsit durant el període de repòs previ al cupatge final.

#### Dades analítiques i DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS

Alcohol: 11,50% vol.

Els nostres productes contenen sulfits.

Els nostres productes no contenen ni gluten, ni derivats de la llet, ni hi ha perill de contaminació creuada.