

TEMPS DE FRUITS D.O Penedès

Cupatge inèdit

Fruita en un vi negre procedent d'un cupatge únic i especial de merlot combinat amb la complexitat que ofereixen les varietats syrah, carmenère i cabernet franc de la nostra finca Sumarroca, a Sant Sadurn d'Anoia.



CARACTERÍSTIQUES DE LA VINYA

La finca Sumarroca està situada entre els termes municipals de Sant Sadurn d'Anoia i Piera, i té una extensió total de 403 ha. La composició del sòl és a base de pedra calcària amb argiles i graves en diferents proporcions segons la zona on es troba la parcel·la dins la finca. Aquesta lleugera variabilitat, conjuntament amb l'exposició i l'altura, fa que cada parcel·la que integra el vi aportí un matís al cupatge final.

NOTA DE TAST

Color d'intensitat alta amb un rivet violaci. Aroma intensa i afruitada de cireres i gerds, amb unes notes florals fresques. En boca es presenta suau i vellutat, amb una intensitat elegant i gust de cirera. El final és llarg i afruitat, amb notes de cirera.

ELABORACIÓ

El seguiment dels controls, tant analítics com de tast de raïm, determinen la data de verema més adequada per a cada varietat de les que integren el vi. Un cop determinada la data, es procedeix a tallar el raïm, que es transporta immediatament a les nostres instal·lacions per evitar les oxidacions aromàtiques. Un cop allà, el raïm es desrapa i es posa a fermentar i a macerar en tancs d'acer inoxidable. La fermentació es duu a terme a una temperatura d'entre 24 °C i 26 °C i la maceració s'allarga durant 7, 8 o 9 dies, segons la varietat. Durant aquest període es realitzen delestatges i remuntatges per homogeneïtzar i optimitzar l'extracció de les característiques organolèptiques del vi. Un cop descubert es deixa acabar la fermentació alcohòlica. Posteriorment es realitza la fermentació malolàctica en tancs d'acer inoxidable a una temperatura de 20 °C. Un treball suau de les mares durant dos mesos completa l'elaboració del vi.

DADES ANALÍTiques I DECLARACIÓ D'AL·LÈRGENS

Alcohol: 14,00 % vol.

Els nostres productes contenen sulfits.

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