




SUMARROCA

2CV

Orgánico & Ecológico

2022

Dos cavalls
una casa i una vinya

XAREL·LO VERMELL



2CV



Variedad

Xarel-lo Rojo



Temperatura

Servir a 10-12°C



Maridaje

Todo tipo de comida. Desde ensaladas a carnes rojas.

A principios del S.XX, cuando después de la Filoxera el Marqués de Monistrol requirió más mano de obra para trabajar en su bodega, fueron muchos los inmigrantes provenientes de diferentes rincones de Cataluña y España que llegaron en Monistrol de Anoia seducidos por la oportunidad laboral de trabajar a cambio de tener cuidado de un viñedo, tener una casa y tener 2 caballos para cuidar las tierras que, en la actualidad, configuran la Finca Sumarroca. Como la mayoría de agricultores de la época tienen dificultades para leer y escribir, al contrato que firmaban figuraba poco texto y únicamente se escribía con letras grandes una frase: 2 cavalls, una casa i una vinya (2 caballos, una casa y un viñedo).

Nota de cata

Color amarillo anaranjado procedente de la piel roja de la variedad. En nariz es intenso y refrescante, con notas de fruta de hueso y manzana. Presenta cierta robustez y rusticidad aromática característica de la variedad de xarello rojo. En boca es amplio y afrutado y deja una sensación final larga y refrescante.

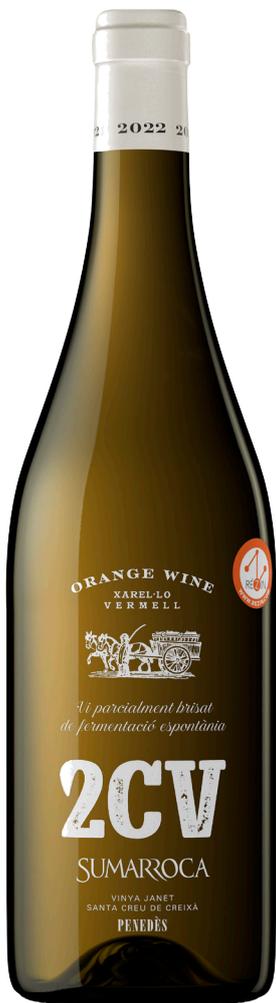
Viticultura ecológica & sostenible



2CV

Orgánico & Ecológico

2022



Características del viñedo

Nombre del viñedo/finca: Finca Janet

Composición del suelo: Calcáreo & pobre en materia orgánica

Conducción: Royat

Altitud: 150m

Exposición: este-oeste

Producción/ha: 6.000 kg/ha

Elaboración y crianza

Vendimia:

Un otoño e invierno con temperaturas habituales que se han disparado a partir del mes de mayo, haciendo subir la media anual en 15.8°C (0,6°C más de la última década). De mayo a septiembre ha habido un incremento de 2°C, siendo la media de 23,3°C. Ha habido varias olas de calor con temperaturas extremas que se han mantenido durante semanas. Ha sido un año donde han subido tan mínimas como máximas y donde la pluviometría ha sido extremadamente baja. Un total de 693L en 24 meses repartidos de forma muy irregular durante todo el año. Otoño y primavera con precipitaciones inferiores a la habitual y un verano con precipitaciones extremadamente escasas (-40%).

El crecimiento vegetativo ha sido normal hasta el mes de mayo, que se ha detenido debido a las temperaturas. El ciclo de la planta se ha adelantado 7 días. Las variedades tempranas han dado mucha uva, mientras que las de ciclo medio, Macabeo, han madurado más pausadamente.

El vino resultante tiene un pH ligeramente superior, una acidez más contenida y una graduación inferior, dando un resultado más afrutado y con cierto volumen.

Primera añada de este vino: 2017

Número de botellas producidas: 14.747

Maceración: 2/3 del uva durante 10 días

Fermentación: Depósitos de acero inoxidable

Duración de la fermentación alcohólica: 8-12 días

Temperatura de fermentación: max 20°C

Datos analíticos y declaración de alérgenos

Alcohol: 10.50% vol

Azúcar residual (dosaje): < 0.5 g/l

Acidez tartárica: 5,20 g/l

pH: 3,19

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

SUMARROCA