



2020 · Blanc · Espagne / Catalogne



Producteur: Bodegues Sumarroca

Couleur : Blanc

Appellation : D.O.Penedes **Type de produit :** Vins

Pays: Espagne

Région viticole : Catalogne

Nom du propriétaire : Famille Sumarroca Géologie du sol : Calcaires, graviers et argileux

Encépagement: Xarel-lo (50%), Gewürztraminer (30%),

Riesling (10%) et Viognier (10%)

Vinification: Une fois récoltée, une courte macération est réalisée à basse température pour les variétés
Gewürztraminer et Riesling afin d'extraire le maximum de potentiel. Dans le cas du Viognier, la fermentation se déroule en fûts de chêne français neufs à une tempé

Élevage: Élevage sur lies fines pendant 4 semaines en cuve en inox. Une fois la fermentation terminée, le vin est conservé en barriques pendant 2 mois.

Le domaine :

Avec son héritage paysan, Carlos Sumarroca a toujours eu à cœur le respect de l'environnement et de la biodiversité. En 1999, au hasard de la vie, il rencontre le marquis de Monistrol qui possédait le plus grand domaine viticole de la région. Ce dernier lui confia qu'il était las de vendre ses raisins au même prix qu'ils se transigeaient dans les années 1930. À la fin d'une soirée animée, les deux hommes se serrent la main: Carlos Sumarroca s'engageait à lui racheter ses 400 hectares de propriété, devenant par le fait même le plus grand producteur de cava à n'utiliser que ses propres raisins, certifiés biologiques depuis 2018. Les vendanges sont manuelles afin de minimiser l'impact sur les sols et se font surtout la nuit pour préserver la fraîcheur des raisins. Côté cave, seuls les jus de goutte sont vinifiés, ceux de presse étant vendus à d'autres producteurs.

Une approche traditionnelle combinée à un esprit d'entreprise et d'innovation ont contribué à placer Sumarocca parmi les leaders de la viticulture au Penedès, mais surtout les vins sont délicieux, gorgés de fruit, et représentent un excellent rapport qualité-prix.

Revue de presse :

1 réZin. | rezin.com