

# argila rosé

Imprenta indiscutible del Penedès en vinos y espumosos de calidad Sumoll como protagonista. Cuidado constante durante el proceso de elaboración. Convivencia de las últimas tecnologías con los métodos tradicionales.



## VIÑEDO



Agricultura ecológica certificada por CCPAE

|                        |                           |
|------------------------|---------------------------|
| Denominación de Origen | Penedès                   |
| Año de elaboración     | 2018                      |
| Variedad de uva        | 100 % sumoll tinto        |
| Edad viña              | 60 años                   |
| Vendimia               | Manual en cajas de 15 kg. |

## VINIFICACIÓN

|                      |                                                                               |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Elaboración          | Derrapado y mesa de selección manual.<br>Ligera maceración en prensa.         |
| Primera Fermentación | Depósitos de inox. termoregulados a 14-16 °C.<br>Primera fermentación 15 días |
| Segunda fermentación | Segunda fermentación en botella 45 días.                                      |
| Crianza              | Desde 50 meses en botella.                                                    |
| Fecha tiraje         | Febrero 2019                                                                  |
| Producción Anual     | 2.684 botellas                                                                |

## DATOS ANALÍTICOS

|                     |                               |
|---------------------|-------------------------------|
| Alcohol             | 12,50 % vol.                  |
| Sulfuroso Total     | 45 mg /L                      |
| Acidez Total        | 5,4 g /L exp. ácido tartárico |
| Azúcares residuales | 2.5 g/l.                      |
| Licor de expedición | Sin Adicción                  |

## NOTAS DE CATA

|        |                                                                                                                                                               |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Vista  | Color salmón, limpio y brillante. Con burbujas finas y persistentes.                                                                                          |
| Olfato | Limpio, aroma fresca a frutos rojos del bosque.                                                                                                               |
| Gusto  | En boca encontramos fruta roja envuelta de burbujas finas y crujientes. Su acidez nos refuerza la persistencia al final de boca, dejando un frescor duradero. |

## MARIDAJE

Recomendado para diferentes tipos de cocina y de contrastes, como la japonesa con base de tomate, arroz, pescado, marisco y caza menor.

## DISTINCIONES



92 puntos a La Guia Peñín 2021  
Oro en Los Premios Girovi 2021  
9,74 puntos a La Guia de Vins de Catalunya 2022  
9,81 puntos a la Guia de Vins de Catalunya 2025  
92 puntos a la Guia Peñín 2025

