




SUMARROCA
Cava & Penedes

SUMARROCA

SUMARROCA

Spanien · Penedés



» Penedés heritage
but Barcelona culture...
viva cava.«



1

Cava Reserva semi sec Método tradicional DO

Chardonnay, Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Reift wesentlich länger in der Flasche (método tradicional) als es die Regeln der Appellation vorschreiben: über 2 Jahre. Die verlängerte Reifung fördert die Entfaltung der Aromen und unterstützt die Geschmacksfülle der Weine.

8–10°

75 cl

12% vol

Karton à 6 Flaschen

256 0023

Struktur erfrischend, leicht, süsslich

Aromatik Kernobst, Beeren, tropische Frucht, süsse Blüten, süsse Gewürze, Honig

Passt zu Apéro/Aperitif, Glacé, Früchtewähe

2

Cava Reserva brut Organic DO

Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Reift länger in der Flasche (método tradicional) als es die Regeln vorschreiben: über 20 Monate. Die verlängerte Reifung fördert die Entfaltung der Aromen und unterstützt die Geschmacksfülle der Weine.

8–10°

75 cl

12% vol

Karton à 6 Flaschen

256 0062

Struktur reichhaltig, trocken

Aromatik reifer Apfel, Birne, tropische Frucht

Passt zu Apéro/Aperitif, Nachtisch, Früchtewähe

3

Boria DO

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

16 Monate im Barrique (französischer Eiche) ausgebaut, anschliessend 9 Monate auf der Flasche gereift

16–18°

75 cl

13.5% vol

Karton à 6 Flaschen

256 0027

Struktur würzig, voll

Aromatik Brombeere, Holunder, Vanille, exotische Gewürze, Schokolade, Tabak

Passt zu Asiatische Küche, Fleischtopf, Lamm, Rindsentrecôte, Wild, Käse

SUMARROCA

Spanien · Penedés

GESCHICHTE 1983

Gründung Auf der Suche nach einer Sommer- und Altersresidenz erwarben 1983 Carlos und Nuria Sumarroca in der Ortschaft Subirats (Penedés) das Anwesen Molí Coloma. 1999 kauften sie den Landsitz Sant Sadurní d'Anoia, welches in Finca Sumarroca umbenannt wurde. Die Säulen, auf welche ihr Wachstum und Erfolg ruhen, sind die Leidenschaft der Familie Sumarroca für die Erde, ihre Arbeitseinstellung und ihr fortlaufender Innovationsgeist. Dabei investieren sie fortlaufend in autochthonen Rebsorten, führen ausländische ein und implementieren neue, top-moderne Produktions-Systeme und Prozesse.

Inhaber Carlos & Nuria Sumarroca

Winzer Tomas Puig

SOCIAL MEDIA

sumarroca.es

 @Sumarroca

 bodeguessumarroca

TERROIR 465 ha

Sumarroca weist derzeit 465 ha und 3 Landgüter auf, welche sich auf den kostbarsten Hängen der Region erstrecken: Banyeres del Penedès, Subirats, Sant Sadurní d'Anoia und Monistrol d'Anoia (Alt Penedès). Diese wiederum produzieren mehr als 20 verschiedene Traubensorten. Die Ernte auf Sumarroca beginnt in der Regel Mitte August und kann sich bis in den Oktober hineinziehen. Der Gärprozess in der Flasche dauert bei Sumarroca doppelt so lange wie es die Regeln der Appellation vorschreiben (9 Monate sind das Minimum) und lässt dadurch auch eine feinerligere Kohlensäure, sowie eine komplexere Aromatik mit harmonischer Struktur entstehen.

HIGHLIGHTS Bio

Dank der grossen Niederschlagsmengen kann Sumarroca praktisch ohne Pflanzenschutzmittel auskommen. Sie sind sogar unter den ersten, die Pheromone als Säuchen Schutz für die Reben einsetzen und seit 2014 sind ihre Produkte offiziell als organisch zertifiziert. Da Carles Sumarroca ein ewiger Tüftler und Forscher ist, hat er in Zusammenarbeit mit der Universität von Tarragona den Versuchsrebbberg «Vineyards of the World» angelegt. Darin wurden bis dato über 361 verschiedene Rebsorten aus über 25 Ländern angebaut. Studiert wird hier das Verhalten exotischer Sorten unter den Klimabedingungen des Penedés und ist auf der Suche nach unentdeckten autochthonen Trauben.