

# ANCESTRAL SUMOLL

TERRA DE CAL NIUÉ

**Producto:** Vino rosado espumoso Ancestral

**Denominación de Origen:** Sin DO

**Variedad:** 100% Sumoll Negro

**Añada:** 2025

**Sulfitos:** Sin sulfitos añadidos

**Producción:** 750 botellas

**Viña:** plantada en el año 2022

**Suelo:** calcáreo – arcilloso

## Análisis:

|                     |                         |
|---------------------|-------------------------|
| Grado alcohólico    | 11,5 % vol.             |
| Azúcares residuales | <0.5 g/L                |
| Acidez total        | 5.5 g/L ácido tartárico |

## Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Despalillado y pisado suaves. Maceración prefermentativa durante unas horas antes del sangrado, del cual se obtiene el mosto flor. La fermentación alcohólica se realiza de manera espontánea con levaduras propias de la uva en depósitos de acero inoxidable. El vino se embotella hacia el final de la fermentación alcohólica; esta continúa y finaliza dentro de la botella, aportando complejidad y carácter. El degüelle se realiza manualmente, sin congelar el cuello de la botella. El vino se mantiene sin clarificar ni filtrar, y sin adición de sulfitos.

## Nota de cata

Color rubí de capa media con burbuja viva y expresiva. En nariz, aromas frescos de fruta roja (fresa y frambuesa) con un fondo balsámico. En boca es vibrante, con una burbuja marcada y buena acidez que aporta frescor. Paso ágil, final vivo, ligeramente goloso y persistente.

## Maridaje

Es un vino especialmente versátil con aperitivos, embutidos suaves, carpaccios o tártaros, arroces ligeros y quesos de pasta blanda o semicurados. **Temperatura de servicio:** 8 °C.

