

TERRA DE CAL NIUÉ

SUMOLL

Producto: Vino tinto joven
Denominación de Origen: Sin DO
Variedad: 100% Sumoll Negra
Añada: 2025
Sulfitos: Contiene sulfitos
Producción: 4200 botellas

Viña: plantada en el año 2022
Suelo: calcáreo – arcilloso

Análisis:

Grado alcohólico:	11,3 % vol.
Azúcares residuales:	<0.5 g/L
Acidez total:	5.8 g/L ácido tartárico

Elaboración

Vendimia manual en cajas de 15 kg. Maceración prefermentativa en frío durante unas horas. Una parte despalillada y pisada suavemente y otra parte con raspón al depósito. Fermentación alcohólica espontánea en paralelo con las levaduras propias de la uva. Remontados mínimos, 10 días de maceración y prensado. Reposo posterior en depósito de acero inoxidable. Estabilización natural y filtrado suave antes de embotellar.

Nota de cata

Color rubí con capa media. En nariz destaca su intensidad de aromas frescos de fruta roja, especialmente la fresa, con sutiles notas florales y un fondo balsámico. En boca presenta una entrada refrescante y muy buena acidez, bien integrada con los taninos. Final redondo, ligeramente goloso, de paso ágil y persistente.

Maridaje

Es un vino especialmente versátil con aperitivos, quesos y tapas mediterráneas. Carnes blancas y arroces. **Temperatura de servicio:** 15–17 °C.

