



PARDAS SUMOLL

PARDAS
SUMOLL



PENEDÈS
Denominació d'Origen

Fruit de l'inquietud i el respecte pel nostre passat vitícola i en l'afany d'elaborar vins diferenciats, CELLER PARDAS us presenta l'únic vi rosat elaborat amb la varietat autòctona sumoll, raïm darrerament rebutjat com a vulgar i aspre, en franca decadència i a punt de desaparèixer, només pot expressar el seu potencial amb una viticultura austera, de qualitat, de baix rendiment i una enologia molt acurada i respectuosa amb el raïm.

A PARDAS no entenem el rosat com una transició de vi blanc a vi negre, sinó com un món propi en sí mateix. Tant per la seva concepció, com per la seva producció el Sumoll Rosat el considerem un vi de terror.

CELLER PARDAS, S.L.

Finca Can Comas – 08775 Torrelavit
Tel. 93 899 50 05 – www.cellerpardas.com



FITXA TÈCNICA

Anayada: 2011
Producció: 7572 ampolles
Varietat: 100% Sumoll
Pluviometria: LTS

Origen:

Sumoll de la Vinya del Mus. És una parcel·la d'1.3 H., terra calcària orientada al nord-est a 250 mts. d'altitud. Cep en vas amb peu de lot i d'uns 40 anys.

Producció mitjana: 3000 kgs./H. **Sumoll de la Vinya del Torner.** Comprèn una 1H.

Terra argilo-calcària orientada al Sud i es troba a 220 mts. d'altitud. Ceps emparrats en un marc de 2.40x1.20 , plantats l'any 2.000.

Producció mitjana: 5000 Kgs./H.

Cultiu:

En totes les vinyes cultivades per elaborar el Rosat de Sumoll no s'utilitzen herbicides, insecticides ni productes de síntesis. Practiquem un no-cultiu: no llaurem el sòl i treballem amb cobertes espontànies per protegir-lo. Veremat el dia 1 de setembre 2011

Elaboració:

Collita i sel·lecció manual del raïm a la vinya. Derrapat i encubat en dipòsit centenari de ciment. Maceració de 30 hores per extreure color i posterior desfangat.

Most flor al 50%.

Fermentació controlada a 17º C durant 29 dies.

Embotellat:

19 de novembre de 2011.

Analítica:

Grau Alcohòlic: 13.85 % vol.

Acidesa total: 3.9 g/L

Ac. volàtil: 0.30 g/L

PH : 3.17

SO2 L/T : 25/94 mg/L

CELLER PARDAS, S.L.

Finca Can Comas – 08775 Torrelavit
Tel. 93 899 50 05 – www.cellerpardas.com



NOTA DE TAST

Nas fresca, intensa.

Reguitzell de fruita vermella situada dins de l'àmbit mediterrani, sempre en el seu vessant més fresca: pell de poma vermella, cireres madures, granades, figues ...

Canviem radicalment de paisatge. Collage de fruites silvestres, vermelles, gerds, arboços, que ens traslladen a prats de pastura, llocs ombrívols i humits.

Si es traspasa la fruita, es troba l'argila humida de les vinyes d'on prové.

Rerefons d'anís, sempre present i tret distintiu d'aquest raïm.

Atac i pas de boca de fruita vermella, fresca i opulenta, però matisada i suportada per l'acidesa omnipresent de la varietat sumoll.

Final fresc, llarg i amarg, totalment sec, lluny de falsos volums, que neteja absolutament la boca.

Gastronomia:

Rosat eminentment gastronòmic per la seva concepció seca.

Bacallà amb "samfaina", formatges de cabra frescos, plats de pasta sucosos, amanides fresques d'estiu.

CELLER PARDAS, S.L.

Finca Can Comas – 08775 Torrelavit

Tel. 93 899 50 05 – www.cellerpardas.com