

Sumarroca Gewürztraminer

D.O.: **Penedès**

Any: **2014**

Raïm: **Gewürztraminer**

Graduació: **11,65°**

Preu aproximat: **8-10 €**



TEXT **AGUSTÍ
ENSESA BONET***

V

El celler Sumarroca acaba de presentar els seus quatre vins blancs monovarietals de Gewürztraminer, Chardonnay, Muscat i Sauvignon blanc de la collita 2014, que des de fa molts anys tenen ben aclimatats al Penedès. L'etiqueta és de disseny i hi destaquen les lletres gew, cha, mu o sau en negre sobre fons blanc segons el tipus de varietat amb què han estat elaborats. El Gewürztraminer procedeix de la parcel·la Aman, de terreny calcari i pedregós, amb notes que recorden el gessamí. En boca es sedós, afruitat i saborós. El Chardonnay té aroma de pinya, untuós i llarg final; el Muscat, molt característic, és un afruitat sec amb presència de notes terpeniques del raïm; i el Sauvignon blanc, de les feixes Llarga i Carbonera, pràcticament a nivell del mar, té notes tropicals i exòtiques. Tots ells procedeixen de vinyes plantades fa més de 25 anys. Sumarroca és pioner en el conreu de varietats especials i aromàtiques. És una ocasió molt atractiva per als estudiosos de la viticultura per comprovar com quatre vins blancs poden ser absolutament diferents. És clar que convé comprar una ampolla de cada i fer un tast horitzontal entre amics. Els preus oscil·len entre 8 i 10 euros, segons la varietat.

El celler elaborador: Sumarroca, situat a Subirats, dins de la DO Penedès, produeix vins i cerves de gran qualitat conreant moltes varietats de ceps tant blancs com negres. Estan fent experimentacions amb ceps quasi desconeguts amb el seu projecte «Vinyes de Món». La seva participació al Concurs de Vins i Caves de Catalunya, Girovi, cada any els aporta medalles i distincions. Les instal·lacions mereixen una visita sense presses. ▶

