

Tiempo de Letargia

El tiempo de letargo en el viñedo es un período de parada natural, de latencia, donde el viñedo descansa, duerme. Durante este tiempo, el viñedo entra en un estado de inactividad, especialmente durante los meses de invierno, cuando las temperaturas bajan. Este fenómeno es esencial para la adecuada salud y desarrollo de la planta.

Durante la letargia, la cepa pierde sus hojas y reduce sus actividades metabólicas, permitiendo a la planta conservar energía y prepararse para la temporada de crecimiento siguiente. Durante la letargia, los nu-

trientes se almacenan en las raíces y otras partes de la planta. Este período es crucial por el ciclo de vida del viñedo y por la calidad de la uva que producirá. Pero la letargia no sólo es un período del viñedo sino

que también da nombre a este cava de Bodegas Sumarroca de 10 años de crianza, de envejecimiento y maduración. Procedente de una cuidada selección de nuestros frutos, este cava pone de manifiesto la complejidad y la longitud de cata que otorga la larga crianza.

De la añada 2012 salen 4.299 botellas de Letargia Gran Reserva Brut Nature, donde destaca el color amarillo con ribete dorado. Su intensidad aromá-

tica, fruta blanca y piedra hoguera, acompañados por los tostados y sutiles notas de hierbas aromáticas.

Óscar, enólogo de Bodegas Sumarroca, define este cava como “uno de los que me siento más orgulloso”. Letargia Gran Reserva Brut Nature se define como un cava sobrio, elegante y con carácter, fruto de la confianza en los resultados de una vendimia óptima, una curada selección de los viñedos y de los conocimientos previos de más de una década junto con todo equipo Sumarroca.

PASIÓN Y ENTUSIASMO

Letargia es un cava resultado de la curiosidad, pasión y entusiasmo del enólogo Óscar Llombart. Óscar empezó durante la vendimia de 1997 como ope-

rario de la bodega, formando parte por primer año del equipo de Bodegas Sumarroca. Uno de sus retos más ambiciosos para conseguir un producto de gran calidad era entender con exactitud cómo las características de una añada (la pluviometría, las temperaturas y la amplitud térmica) podían afectar a una vendimia, y por tanto al resultado final. “Supuso un reto muy importante en un momento de muchos cambios en mis responsabilidades. Seguir su creciente evolución durante estos 10 años ha sido un impulso para generar nuevos retos”.

El 2012 viene marcado por una escasa pluviometría, pero bien repartida, que se traslada en una buena maduración pausada. Era una buena añada y era necesario hacer una selección de las mejores parcelas de Macabeo, Xarel·lo y Parellada para elaborar un producto destinado a reponer en las cavas durante un largo período.

Así pues, en 2012 marca el inicio del Letargia donde 10 años después, ha sido el cava ganador de una medalla de oro en la décima edición de “The Champagne & Sparkling Wine World Championship 2023”.

