

Can Sumoi

Can Sumoi es una finca agrícola desde 1645, situada en el macizo del Montmell, a 600 metros de altitud. Nuestro reto es elaborar vinos que reflejen su origen, recuperando las tradiciones ancestrales a payés y sin ningún tipo de aditivo enológico.

PERFUM 2021

Montañas del Montmell y Conca del Foix

Variedades

60% Macabeo
40% Garnacha Blanca

Añada

2021

Descripción de la añada

Extremadamente seca y temperada

Viñedos

Zona

Montañas del Montmell a 600 metros

Parcela

Campo Grande de Pla de Manlleu

Suelos

Tierras calcáreas, pobres y poco desarrolladas

Conducción

Formación en vaso y royat

Variedad

Garnacha Blanca

Zona

Conca del Foix a 300 metros

Parcela

Pla de Missa de Font-Rubí

Suelos

Suelos profundos, arcillosos y calcáreos

Conducción

Formación en vaso

Variedad

Macabeo

Vendimia

Macabeo: 2 y 3 de septiembre en día flor

Garnatxa Blanca: 18 de septiembre en día raíz

Tipo de vendimia

Manual, en remolques de 2.500kg

Ningún aditivo enológico
No estabilizado ni filtrado
Contiene sulfitos en el embotellado

www.cansumoi.com

VINO NATURAL DE ALTURA



Entrada vendimia

Derrapado y pisado suave en atmósfera inerte

Prensado a baja presión

Fermentación alcohólica

En depósito de acero inoxidable

Temperatura fermentación

18°C

Levaduras

Indígenas del viñedo

Días de fermentación

18 días

Fermentación maloláctica

Sí, espontánea

Análisis

Grado alcohólico: 11,6%

Acidez total tartárica: 5,4 g/l

pH: 3,18

Acidez volátil: 0,41 g/l

Azúcar residual: <0,5 g/l

Sulfuroso total: 30 mg/l

