

# Can Sumoi

Can Sumoi es una finca agrícola desde 1645, situada en el massís 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

### Variedad

30% Malvasia de viñas de Can Vendrell de Albert Valldossera  
30% Macabeo del Galceran de Anna Llenas  
25% Moscatel de las Gatelletes de Marta Puig y Serra de Can Rossell del Santi Vallés  
15% Parellada de Can Sumoi

### Añada

2020

### Vendimia

Malvasia, 22 de septiembre en día de fruta  
Macabeo, 01 de septiembre en día de flor  
Moscatel, agosto 13 a 14 en día de flor  
Parellada, 15 de septiembre en día de fruta

### Tipo de vendimia

Manual, en remolques de 2.500kg

### Entrada vendimia

Derrapado y pisado suave en atmósfera inerte  
Prensado a baja presión

### Fermentación alcohólica

En depósito inoxidable

### Temperatura fermentación

18°C

### Levaduras

Indígenas del viñedo

### Días de fermentación

18 días

### Fermentación maloláctica

Sí, espontánea



## VINO NATURAL DE ALTURA 2020



### Cierre

Corcho natural

### Procedencia

Bosque peninsular

### Productor

Bontap

### Análisis

Grado alcohólico: 11.0 %  
Acidez total tartárica: 5.7g/L  
pH: 3.21  
Acidez volátil: 0.29g/l  
Azúcar residual: <0.5g/l  
Sulfuroso total: 30mg/l

Ningún aditivo enológico  
No estabilizado ni filtrado

www.cansumoi.cat

