

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 de mínima intervención, que reflejen su origen recuperando las tradiciones ancestrales a payés.

LA ROSA 2025

Montañas del Montmell

Variedades

60% Sumoll
40% Xarel·lo

Añada

2025

Descripción de la añada

Húmeda y templada

Viñedos

Zona

Montañas del Montmell a 600 metros

Parcelas

Quatre Ponts

Microclima

Húmedo

Suelos

Tierras primas y calcarias

Conducción

Formación en vas

Variedad

Sumoll

Zona

Montaña del Montmell 300-400 metros

Parcelas

La Carronya y Torrent de la Casa

Microclima

Seco y temperado

Suelos

Tierras primas y calcáreas

Conducción

Formación en vas

Variedades

Xarel·lo

Vendimia

Sumoll: 2, 3 y 4 de setiembre en día fruta

Xarel·lo: 2, 3,4 y 5 de setiembre en día raíz y fruta

Tipo de vendimia

Manual, en remolques de 2.500 kg

VINO NATURAL DE ALTURA



Entrada vendimia

Pisado suave en atmósfera inerte

Prensado a baja presión

Fermentación alcohólica

En depósito de acero inoxidable

Temperatura fermentación

18 - 21°C

Levaduras

Levaduras indígenas del viñedo

Tiempo de maceración

2 horas con las pieles

Días de fermentación

15 días

Fermentación maloláctica

Sí, espontánea

Análisis

Grado alcohólico: 12,3%

Acidez total tartárica: 5,6 g/L

pH: 3,28

Acidez volátil: 0,22 g/L

Azúcar residual: <0,5 g/L

Sulfuroso total: 20 mg/L



Vino rosado de mínima intervención estable
Contiene sulfitos en el transbalse

www.cansumoi.com