

Can Sumoi

Can Sumoi és una finca agrícola des de 1645, situada al massís del Montmell, a 600 metres d'alçada. El nostre repte és elaborar vins que reflecteixin el seu origen, recuperant les tradicions ancestrals a pagès i sense cap tipus d'additiu enològic.

LA ROSA 2021

Conca del Foix i Costers del Montmell

Varietats

60% Sumoll
40% Montonega

Anyada

2021

Descripció de l'anyada

Extremadament seca i temperada

Vinyes

Zona

Conca del Foix a 200 metres

Parcel·les

Casillas, Quatre Ponts i Moja

Sòls

Terres profundes i calcàries

Conducció

Formació en vas

Varietats

Sumoll

Zona

Finca Can Sumoi

Costers del Montmell a 600 metres

Parcel·les

La Torra, Fidel, Rodona i Sota la Carretera

Sòls

Terres primes i calcàries

Conducció

Formació en vas

Varietat

Montonega

Verema

Sumoll: 9, 10 i 14 de setembre en dia arrel i flor

Montonega: 9, 10 i 14 de setembre en dia arrel i flor

Tipus de verema

Manual, en remolcs de 2.500 kg

Cap additiu enològic
No estabilitzat ni filtrat
Conté sulfits en l'embotellat

www.cansumoi.com

VI NATURAL D'ALÇADA



Entrada verema

Derrapat i trepitjat suau en atmosfera inert
Premsat a baixa pressió

Fermentació alcohòlica

En dipòsit d'acer inoxidable

Temperatura fermentació

18-20°C

Llevats

Peu de cup amb llevats indígenes de la vinya

Temps de maceració

2 hores amb les pells

Dies de fermentació

20 dies

Fermentació malolàctica

Sí, espontània

Anàlisi

Grau alcohòlic: 11,4%
Acidesa total tartàrica: 5,8 g/l
pH: 3,152
Acidesa volàtil: 0,48 g/l
Sucre residual: >0,5 g/l
Sulfurós total: 25 mg/l



FINCA DE CAN SUMOI

