

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.

LA ROSA 2021

Conca del Foix y Costers del Montmell

Variedades

60% Sumoll
40% Montonega

Añada

2021

Descripción de la añada

Extremadamente seca y temperada

Viñedos

Zona

Conca del Foix a 200 metros

Parcelas

Casillas, Quatre Ponts y Moja

Suelos

Tierras profundas y calcarias

Conducción

Formación en vas

Variedades

Sumoll

Zona

Finca de Can Sumoi

Costers del Montmell a 600 metros

Parcelas

La Torra, Fidel, Rodona y Sota la Carretera

Suelos

Tierras primas y calcarias

Conducción

Formación en vas

Variedad

Montonega

Vendimia

Sumoll: 9, 10 y 14 de septiembre en día raíz y flor

Montonega: 9, 10 y 14 de septiembre en día raíz y flor

Tipo de vendimia

Manual, en remolques de 2.500 kg

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

18-20°C

Levaduras

Pie de cuba con levaduras indígenas del viñedo

Tiempo de maceración

2 horas con las pieles

Días de fermentación

20 días

Fermentación maloláctica

Sí, espontánea

Análisis

Grado alcohólico: 11,4%

Acidez total tartárica: 5,8 g/l

pH: 3,152

Acidez volátil: 0,48 g/l

Azúcar residual: >0,5 g/l

Sulfuroso total: 25 mg/l



FINCA DE CAN SUMOI

