

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

50% Sumoll
30% Parellada
20% Xarelo

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 y Xarelo

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

Parellada

Vendimia

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

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

Xarelo: 16 de septiembre en día fruta

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

