

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.

GARNATXA - SUMOLL 2020

Muntanyes del Montmell i Masllorenç

Varietats

50% Garnatxa
50% Sumoll

Anyada

2020

Descripció de l'anyada

Extremadament seca i temperada

Vinyes

Zona

Muntanyes del Montmell a 600 metres

Parcel·les

L'Ermita i el Mas de Pla de Manlleu

Sòls

Terres pedregoses, calcàries i poc desenvolupades

Conducció

Formació en vas

Varietat

Garnatxa negra

Zona

Rodonyà i Masllorenç a 300 metres

Parcel·les

La Granja de Masllorenç

Sòls

Terres argilo-calcaris poc profundes

Conducció

Formació en vas

Varietat

Sumoll negre

Verema

Garnatxa: 17 de setembre en dia fruita i arrel

Sumoll: 16 de setembre en dia fruita

Tipus de verema

Manual, en caixes de 15 kg

VI NATURAL D'ALÇADA



Entrada verema

Derrapat i trepitjat suau en atmosfera inert

Fermentació alcohòlica

En dipòsit inoxidable

Temperatura fermentació

22°C a 28°C

Llevats

Indígenes de la vinya

Dies de fermentació

15 dies i premsat després de fermentar

Fermentació malolàctica

Si, espontània

Criança

Dipòsit inox 12 mesos

Ampolla 6 mesos

Anàlisi

Grau alcohòlic: 12,6%

Acidesa total tartàrica: 6,52 g/l

pH: 3,21

Acidesa volàtil: 0,40 g/l

Sucre residual: >0,5 g/l

Sulfurós total: 30 mg/l



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

www.cansumoi.com