

# 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.

## ANCESTRAL MONTÒNEGA

### Raïm

100% Montònega de Can Sumoi

### Anyada

2020

### Verema

15 de Setembre en dia fruita

### Tipus de verema

Manual, en remolcs de 2.500kg

### Entrada verema

Derrapat i trepitjat suau  
en atmosfera inert

### Fermentació alcohòlica

Inici en dipòsit inoxidable  
Final en ampolla

### Temperatura fermentació

16°C

### Llevats

Indígenes de la vinya

### Dies de fermentació

12 dies en dipòsit

19 dies en ampolla

### Embotellat

5 d'octubre en dia de fruita

### VI NATURAL D'ALÇADA 2020



### Tancament

Tap de suro escumós amb dos  
discos naturals

### Procedència

Montseny

### Anàlisis

Grau alcohòlic: 9.41% vol.

Acidesa total tartàrica: 4.9g/L

pH: 3.36

Acidesa volàtil: 0.37g/L

Sucre residual: <0.8 g/L

Sulfurós total :4mg/L

Pressió: 3.9 atm

Cap additiu enològic  
No estabilitzat ni filtrat