

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

50% Sumoll
30% Parellada
20% Xarel·lo

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 i Xarel·lo

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

Parellada

Verema

Sumoll: 9, 10 i 14 de setembre en dia arrel i flor
Parellada: 9, 10 i 14 de setembre en dia arrel i flor
Xarel·lo: 16 de setembre en dia fruita

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

