

# 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.

## PERFUM 2021

Costers del Montmell i d'Ancosa

## VI NATURAL D'ALÇADA



### Varietats

60% Macabeu  
40% Garnatxa Blanca

### Anyada

2021

### Descripció de l'anyada

Extremadament seca i temperada

### Vinyes

#### Zona

**Costers del Montmell a 600 metres**

#### Parcel·la

Camp Gran de Pla de Manlleu

#### Sòls

Terres pobres, poc profundes i calcàries

#### Conducció

Formació en vas i royat

#### Varietat

Garnatxa Blanca

#### Zona

**Conca d'Ancosa a 350 metres**

#### Parcel·la

Pla de Missa

#### Sòls

Terres profundes, argiloses i calcàries

#### Conducció

Formació en vas

#### Varietat

Macabeu

### Verema

Macabeu: 2 i 3 de setembre en dia flor  
Garnatxa Blanca: 18 de setembre en dia arrel

### Tipus de verema

Manual, en remolcs de 2.500 kg



### Entrada verema

Derrapat i trepitjat suau en atmosfera inert  
Premsat a baixa pressió

### Fermentació alcohòlica

En dipòsit d'acer inoxidable

### Temperatura fermentació

18°C

### Llevats

Indígenes de la vinya

### Dies de fermentació

18 dies

### Fermentació malolàctica

Sí, espontània

### Anàlisi

Grau alcohòlic: 11,6%  
Acidesa total tartàrica: 5,4 g/l  
pH: 3,18  
Acidesa volàtil: 0,41 g/l  
Sucre residual: <0,5 g/l  
Sulfurós total: 30 mg/l

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