

# 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.

## XAREL·LO

### Raim

100% Xarel·lo de les Parellades del Toni Carbó, de Can del Lluís Raventós i de Can Sumoi

### Anyada

2020

### Verema

14 i 15 de setembre en dia de fruita

### Tipus de verema

Manual, en remolcs de 2.500kg

### Entrada verema

Derrapat i trepitjat suau en atmosfera inert  
Premsat a baixa pressió

### Fermentació alcohòlica

En dipòsit inoxidable

### Temperatura fermentació

18°C

### Llevats

Indígenes de la vinya

### Dies de fermentació

16 dies

### Fermentació malolàctica

Si, espontània

### Battonage

Dos cops a la setmana durant 3 mesos

## VI NATURAL D'ALÇADA 2020



### Tancament

Suro natural

### Procedència

Bosc Peninsular

### Productor

Bontap

### Anàlisi

Grau alcohòlic: 12.1 % vol.

Acidesa total tartàrica: 5.7g/L

pH: 3.25

Acidesa volàtil: 0.33g/L

Sucre residual: >0.5g/L

Sulfurós total : 25mg/L

Cap additiu enològic  
No estabilitzat ni filtrat

[www.cansumoi.cat](http://www.cansumoi.cat)

