

Can Sumoi



Can Sumoi es una finca agrícola desde 1645, situada en el macizo del Montmell, a 600 metros de altitud. Nuestro reto es elaborar vinos que reflejen su origen, recuperando las tradiciones ancestrales a payés y sin ningún tipo de aditivo enológico.

GARNATXA - SUMOLL 2021

Montañas del Montmell y Maslloreç

Variedades

50% Garnatxa
50% Sumoll

Añada

2021

Descripción de la añada

Extremadamente seca y atemperada

Viñedos

Zona

Montañas del Montmell a 600 metros

Parcela

La Ermita y el Mas de Pla de Manlleu

Suelos

Suelos pedregosos, calizas y poco desarrolladas

Conducción

Formación en vas

Variedad

Garnatxa negra

Zona

Maslloreç y Rodonyà a 300 metros

Parcelas

La Granja de Maslloreç

Suelos

Suelos arcillosos y calizas poco profundas

Conducción

Formación en vas

Variedad

Sumoll

Vendimia

Garnatxa: 15 de septiembre en día fruta

Sumoll: 20 de septiembre en día de flor

Tipus de verema

Manual, en cajas de 15 kg

VINO NATURAL DE ALTURA



Entrada vendimia

Derrapado y pisado suave en atmósfera inerte

Fermentación alcohólica

En depósito inoxidable

Temperatura fermentación

22°C a 28°C

Levaduras

Indígenas del viñedo

Días de fermentación

15 días y prensado después de fermentar

Fermentación maloláctica

Si, espontánea

Crianza

Depósito inox 9 meses

Botella 3 meses

Análisis

Grado alcohólico: 12,8%

Acidez total tartárica: 6,42 g/l

pH: 3,20

Acidez volátil: 0,40 g/l

Azúcar residual: >0,5 g/l

Sulfuroso total: 30 mg/l



Ningún aditivo enológico
No estabilizado ni filtrado
Contiene sulfitos en el embotellado

www.cansumoi.com