

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.

SUMOLL - GARNATXA

Raïm

50% Garnatxa Negra
50% Sumoll

Anyada

2018

Verema

25 de setembre i 3 d'octubre en dia fulla

Tipus de verema

Manual, en remolcs de 2.500kg

Entrada verema

Derrapat i trepitjat suau en atmosfera inert

Fermentació alcohòlica

En dipòsit inoxidable

Temperatura fermentació

22°C a 28°C

Llevats

Indígenes de la vinya

Dies de fermentació

15 dies amb pells

Fermentació malolàctica

Si, espontània

Criança

Dipòsit inox 12 mesos

VI NATURAL D'ALÇADA 2018



Tancament

Suro natural

Procedència

Bosc mediterrani a les Gavarres,
Girona

Productor

Costa Quer

Anàlisi

Grau alcohòlic: 13%
Acidesa total tartàrica: 6.12g/l
pH: 3,31
Acidesa volàtil: 0.42g/l
Sucre residual: <0,5g/l
Sulfurós total: 24mg/l

Cap producte enològic afegit
No estabilitzat ni filtrat

www.cansumoi.cat