

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 2024

Montañas del Montmell

Variedades

50% Garnatxa
50% Sumoll

Añada

2024

Descripción de la añada

Húmeda y templada

Viñedos

Zona

Montañas del Montmell a 600 metros

Parcela

L'Ermita (Pla de Manlleu) y Mas Magre (Pobles)

Suelos

Suelos pedregosos y calizas, poco desarrolladas

Conducción

Formación en vaso

Variedad

Garnatxa negra

Zona

Masllorenç y Rodonyà a 300 metros

Parcelas

La Granja y Barraca (Masllorenç) y Mas Pagés (Montferri)

Suelos

Suelos arcillosos y calizas poco profundas

Conducción

Formación en vaso

Variedad

Sumoll

Vendimia

Garnatxa: 23 y 24 de septiembre en día raíz

Sumoll: 30 de septiembre en día fruta

Tipo de vendimia

Manual, en cajas de 15 kg

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

www.cansumoi.com

VINO NATURAL DE ALTURA



Entrada vendimia

Despalillado y pisado suave en atmósfera inerte

Fermentación alcohólica

En depósito inoxidable

Temperatura fermentación

20°C a 24°C

Levaduras

Indígenas del viñedo

Días de fermentación

15 días y prensado después de fermentar

Fermentación maloláctica

Si, espontánea

Crianza

80% en depósito inox 9 meses

20% en bota de castaño 9 meses

3 meses en botella



Análisis

Grado alcohólico: 13,0%

Acidez total tartárica: 3,5 g/L

pH: 3,52

Acidez volátil: 0,40 g/L

Azúcar residual: <0,5 g/L

Sulfuroso total: 40 mg/L