

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

Varietat

50% Garnatxa Negra dels Costers d'Ordal
50% Sumoll de Rodonyà i Can Sumoi

Anyada

2019

Verema

18 i 25 de setembre en dia de arrel i fruita

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

Ampolla 6 mesos

VI NATURAL D'ALÇADA 2019



Tancament

Suro natural

Procedència

Bosc Peninsular

Productor

Bontap

Anàlisi

Grau alcohòlic: 13.2%

Acidesa total tartàrica: 6.81g/l

pH: 3.321

Acidesa volàtil: 0.48g/l

Sucre residual: <0.5g/l

Sulfurós total: 34mg/l

Cap producte enològic afegit
No estabilitzat ni filtrat

www.cansumoi.cat

