

Can Sumoi

Can Sumoi es una finca agrícola desde 1645, situada en el massís 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.

XAREL·LO

Variedad

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

Añada

2020

Vendimia

14 y 15 de septiembre en día de fruta

Tipo de vendimia

Manual, en remolques de 2.500kg

Entrada vendimia

Derrapado y pisado suave en atmósfera inerte
Prensado a baja presión

Fermentación alcohólica

En depósito inoxidable

Temperatura fermentación

18°C

Levaduras

Indígenas del viñedo

Días de fermentación

16 días

Fermentación maloláctica

Sí, espontánea

Battonage

Dos veces a la semana durante 3 meses

VINO NATURAL DE ALTURA 2020



Cierre

Corcho natural

Procedencia

Bosque peninsular

Productor

Bontap

Análisis

Grado alcohólico: 12.1 %

Acidez total tartárica: 5.7g/l

pH: 3.25

Acidez volátil: 0.33g/l

Azúcar residual: >0.5g/l

Sulfuroso total: 25 mg/l

Ningún aditivo enológico
No estabilizado ni filtrado

www.cansumoi.cat

