

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.

LA ROSA

Variedad

50% Sumoll d'Aiguamúrcia de Ernest Pérez,
de Costers d'Ordal de Joan Vendrell i Can Sumoi
30% Parellada de Can Sumoi
20% Xarel·lo del Xops de Josep Cuscó

Añada

2020

Vendimia

Sumoll, 10 de septiembre en día de flor
Parellada, 17 de septiembre en día de flor y raíz
Xarel·lo, 8 de septiembre en día de flor y raíz

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

16-19°C

Levaduras

Pie de cuba con levaduras indígenas
del viñedo

Tiempo de maceración

2 horas con las pieles

Días de fermentación

15 días

Fermentación maloláctica

Sí, espontánea

Ningún aditivo enológico
No estabilizado ni filtrado

www.cansumoi.cat

VINO NATURAL DE ALTURA 2020



Cierre

Corcho natural

Procedencia

Bosque peninsular

Productor

Bontap

Análisis

Grado alcohólico: 11,1 %
Acidez total tartárica: 5,3g/l
pH: 3,22
Acidez volátil: 0,37g/l
Azúcar residual: >0,5g/l
Sulfuroso total: 32mg/l

