

# 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.

## ANCESTRAL MONTÓNEGA 2022

Montaña del Montmell

VINO NATURAL DE ALTURA



### Variedad

100% Montónega de Can Sumoi

### Añada

2022

### Viñedos

#### Zona

Montaña del Montmell

#### Parcelas

La Era y els Bancals de Can Sumoi

#### Suelos

Suelos calcáreos y pedregosos poco desarrollados

#### Conducción

Formación en Vas

### Vendimia

9 de septiembre en día de flor

#### Tipo de vendimia

Manual, en remolques de 2.500 kg



### Entrada de vendimia

Destempleado y pisado suave

en una atmósfera inerte

Fermentación alcohólica

En depósito de acero inoxidable

Temperatura de fermentación

18°C

Levaduras

Indígenas del viñedo

Días de fermentación

14 días en inerte

16 días en botella

Embotellado

23 de septiembre en día de fruta

Envejecimiento en botella 4 meses

### Análisis

Grado alcohólico: 10,2 %

Acidez total tartárica: 3,8g/l

pH: 3,33

Acidez volátil: 0,14g/l

Azúcar residual: <0,8g/l

Sulfuroso total: 13 mg/l

Presión: 3,5 atm

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

[www.cansumoi.com](http://www.cansumoi.com)

### FINCA CAN SUMOI

