

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.

Raïm

30% Malvasia de vinyes de Can Vendrell de l'Albert Valldossera
30% Macabeu del Galceran de l'Anna Llenas
25% Moscatell de les Gatelletes de la Marta Puig i Serra de Can Rossell del Santi Vallés
15% Parellada de Can sumoi

Anyada

2020

Verema

Malvasia, 22 setembre en dia de frui
Macabeu, 1 setembre en dia de flor
Moscatell, 13-14 agost en dia de flor
Parellada, 15 setembre en dia de fru

Tipus de verema

Manual, en remolcs de 2.500kg

Entrada verema

Derrapat i trepitjat suau en atmosfera inert
Premsat a baixa pressió

Fermentació alcohòlica

En dipòsit inoxidable

Temperatura fermentació

18°C

Llevats

Indígenes de la vinya

Dies de fermentació

18 dies

Fermentació malolàctica

Si, espontània

VI NATURAL D'ALÇADA 2020



Tancament

Suro natural

Procedència

Bosc Peninsular

Productor

Bontap

Anàlisis

Grau alcohòlic: 11.0 % vol.
Acidesa total tartàrica: 5.7g/L
pH: 3.21
Acidesa volàtil: 0.29g/L
Sucre residual: <0.5 g/L
Sulfurós total : 30mg/L

Cap additiu enològic
No estabilitzat ni filtrat

www.cansumoi.cat

