

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.

PERFUM 2021

Muntanyes del Montmell i Conca del Foix

Varietats

60% Macabeu
40% Garnatxa Blanca

Anyada

2021

Descripció de l'anyada

Extremadament seca i temperada

Vinyes

Zona

Muntanyes del Montmell a 600 metres

Parcel·la

Camp Gran de Pla de Manlleu

Sòls

Terres calcàries, pedregoses i poc desenvolupades

Conducció

Formació en vas i royat

Varietat

Garnatxa Blanca

Zona

Conca del Foix a 300 metres

Parcel·la

Pla de Missa de Font-Rubí

Sòls

Terres profundes, argiloses i calcàries

Conducció

Formació en vas

Varietat

Macabeu

Verema

Macabeu: 2 i 3 de setembre en dia flor
Garnatxa Blanca: 18 de setembre en dia arrel

Tipus de verema

Manual, en remolcs de 2.500 kg

VI NATURAL D'ALÇADA



Entrada verema

Derrapat i trepitjat suau en atmosfera inert
Premsat a baixa pressió

Fermentació alcohòlica

En dipòsit d'acer inoxidable

Temperatura fermentació

18°C

Llevats

Indígenes de la vinya

Dies de fermentació

18 dies

Fermentació malolàctica

Sí, espontània

Anàlisi

Grau alcohòlic: 11,6%
Acidesa total tartàrica: 5,4 g/l
pH: 3,18
Acidesa volàtil: 0,41 g/l
Sucre residual: <0,5 g/l
Sulfurós total: 30 mg/l



Cap producte enològic afegit
No estabilitzat ni filtrat
Conté sulfits en l'embotellat

www.cansumoi.com