

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.

ANCESTRAL MONTÒNEGA

Variedad

100% Montònega

Añada

2018

Vendimia

1 de octubre en día flor

Tipo de vendimia

Manual, en remolques de 2.500 kg

Entrada vendimia

Derrapado y pisado suave en atmósfera inerte

Fermentación alcohólica

Inicio en depósito inoxidable
Final en botella

Temperatura fermentación

16°C

Levaduras

Indígenas del viñedo

Días de fermentación

12 días en depósito
19 días en botella

Embotellado

10 de octubre en día de hoja

VINO NATURAL DE ALTURA 2018



Cierre

Corcho de espumoso con dos discos naturales

Procedencia

Montseny

Análisis

Grado alcohólico: 9,51 %

Acidez total tartárica: 5,4 g/l

pH: 3,3

Acidez volátil: 0,38 g/l

Azúcar residual: 0,3 g/l

Sulfuroso total no añadido: 4 mg/l

Presión: 3,9 atm

Ningún producto enológico añadido
No estabilizado ni filtrado