

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