

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 y sin ningún tipo de aditivo enológico.

## ANCESTRAL SUMOLL

### Variedad

100% Sumoll

### Añada

2017

### Vendimia

30 de agosto en día hoja

### 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

13 días en depósito

24 días en botella

### Embotellado

13 de septiembre en día raíz

### VINO NATURAL DE ALTURA 2017

### Cierre

Corcho de espumoso con dos discos naturales

### Procedencia

Montseny

### Análisis

Grado alcohólico: 11,14 %

Acidez total tartárica: 6,80 g/l

pH: 3,11

Acidez volátil: 0,36 g/l

Azúcar residual: 2,30 g/l

Sulfuroso total no añadido: 4 mg/l

Presión: 6,20 atm



Ningún producto enológico añadido  
No estabilizado ni filtrado

