

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.

## LA ROSA

### Variedad

50% Sumoll  
30% Parellada  
20% Xarel·lo

### Añada

2018

### Vendimia

Xarel·lo, 13 y 14 de septiembre en día raíz y flor  
Sumoll, 13 de septiembre en día raíz y hoja  
Parellada, 12 y 13 27 de septiembre en día flor

### Tipo de vendimia

Manual, en remolques de 2.500 kg

### Entrada vendimia

Derrapado y pisado suave  
en atmósfera inerte

### Fermentación alcohólica

En depósito inoxidable

### Temperatura fermentación

16°C

### Levaduras

Pie de cuba con levaduras indígenas  
del viñedo

### Tiempo de maceración

4 horas con las pieles

### Días de fermentación

18 días

### Fermentación maloláctica

Sí, espontánea



### VINO NATURAL DE ALTURA 2018

### Cierre

Corcho natural

### Procedencia

Bosque mediterráneo de les Gavarres,  
Girona

### Análisis

Grado alcohólico: 10,92 %

Acidez total tartárica: 5,90 g/l

pH: 3,17

Acidez volátil: 0,49 g/l

Azúcar residual: >0,30 g/l

Sulfuroso total no añadido: 9 mg/l

Ningún producto enológico añadido  
No estabilizado ni filtrado

