

Can Sumoi

SERRA DE L'HOME · EST. 1645

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.

PERFUM

Variedad

50% Moscatell de grano pequeño
30% Macabeo
20% Parellada

Añada

2018

Vendimia

Moscatell, 13-14 septiembre en día flor
Macabeo, 5 septiembre en día flor
Parellada, 29 septiembre en día fruta

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

18°C

Levaduras

Indígenas del viñedo

Días de fermentación

17 días

Fermentación maloláctica

Sí, espontánea



VINO NATURAL DE ALTURA 2018



Cierre

Corcho natural

Procedencia

Bosque mediterráneo de les Gavarres,
Girona

Productor

Costa Quer

Análisis

Grado alcohólico: 10,17%

Acidez total tartárica: 5,6g/l

pH: 3,23

Acidez volátil: 0,48 g/l

Azúcar residual: 0,4 g/l

Sulfuroso total no añadido: 9 mg/l

Ningún producto enológico añadido
No estabilizado ni filtrado

www.cansumoi.cat

