

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 y sin ningún tipo de aditivo enológico.

XAREL·LO

Variedad

100% Xarel·lo

Añada

2018

Vendimia

21 de septiembre en día raíz

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

Battonage

Dos veces a la semana durante 3 meses



VINO NATURAL DE ALTURA 2018



Cierre

Corcho natural

Procedencia

Bosque mediterráneo de les Gavarres, Girona

Productor

Costa Quer

Análisis

Grado alcohólico: 11,54%

Acidez total tartárica: 5,5g/l

pH: 3,22

Acidez volátil: 0,45g/l

Azúcar residual: 0,3g/l

Sulfuroso total no añadido: 9 mg/l

Ningún producto enológico añadido

No estabilizado ni filtrado

www.cansumoi.cat

