

Can Sumoi



Can Sumoi es una finca agrícola desde 1645, situada en el macizo del Montmell, a 600 metros de altitud. Nuestro reto es elaborar vinos de mínima intervención, que reflejen su origen recuperando las tradiciones ancestrales a payés.

MUNTANYA 2024

Montañas del Montmell

VINO NATURAL DE ALTURA



Variedades

50% Macabeu
50% Xarel·lo

Añada

2024

Viñedos

Zona
Montañas del Montmell
Altura
400 a 700m
Parcelas
Cal Magre (Les Pobles) a 408 m
Planes de les Pobles (Les Pobles) a 450 m
La Galzeranna (Querol) a 650 m
Cal Palau (L'Albà) a 450 m
Suelos
Pendent
Conducción
Formación en vaso y espaldera

Vendimia

A partir del 16 de septiembre
Tipo de vendimia
Manual, en remolques de 2.500 kg



Entrada Vendimia

Despalillado y pisado suave en atmósfera inerte
Prensado a baja presión
Fermentación Alcohólica
En depósito de acero inoxidable
Temperatura de fermentación
17 - 19 °C

Levaduras

Indígenas del viñedo
Días de fermentación
12 - 17 días
Segunda fermentación alcohólica
Método tradicional
Tipo de crianza
Media de 12 meses en rima
Degüelle
Indicado en contraetiqueta
Extra Brut

Análisis

Grado alcohólico: 11,97 %
Acidez total tartárica: 5,4 g/L
pH: 3,13
Acidez volátil: 0,24 g/L
Azúcar residual: 3,5 g/L
Sulfuroso total: 40 mg/L
Presión: 5,5 atm

Contiene sulfitos en el embotellado

www.cansumoi.com