

# Can Sumoi

Can Sumoi és una finca agrícola des de 1645, situada al massís del Montmell, a 600 metres d'alçada. El nostre repte és elaborar vins que reflecteixin el seu origen, recuperant les tradicions ancestrals a pagès i sense cap tipus d'additiu enològic.

## LA ROSA

### Raim

50% Sumoll d'Aiguamúrcia de Ernest Pérez,  
de Costers d'Ordal de Joan Vendrell i Can Sumoi  
30% Parellada de Can Sumoi  
20% Xarel·lo del Xops de Josep Cuscó

### Anyada

2020

### Verema

Sumoll, 10 de setembre en dia de flor  
Parellada, 17 de setembre en dia de flor i arrel  
Xarel·lo, 8 de setembre en dia de flor i arrel

### Tipus de verema

Manual, en remolcs de 2.500kg

### Entrada verema

Derrapat i trepitjat suau en atmosfera inert  
Premsat a baixa pressió

### Fermentació alcohòlica

En dipòsit inoxidable

### Temperatura fermentació

16-19°C

### Llevats

Peu de cup amb llevats indígenes de la vinya

### Temps de maceració

2 hores amb les pells

### Dies de fermentació

15 dies

### Fermentació malolàctica

Si, espontània

## VI NATURAL D'ALÇADA 2020



### Tancament

Suro natural

### Procedència

Bosc peninsular

### Productor

Bontap

### Anàlisis

Grau alcohòlic: 11,1 % vol.  
Acidesa total tartàrica: 5,3g/L  
pH: 3,22  
Acidesa volàtil: 0,37g/L  
Sucre residual: >0,5g/L  
Sulfurós total: 32mg/L

Cap additiu enològic  
No estabilitzat ni filtrat

[www.cansumoi.cat](http://www.cansumoi.cat)

