



## Via Fora Sumoll 2016

---

Motivació: fermesa en les situacions exigents de la vida, però necessàries per aprendre a com afrontar quelcom. Autenticitat d'allò que és autòcton. Homenatge als pagesos i les varietats de la meva infància.

### **Raïm**

94% Sumoll, 6% Marcellan.

### **Vinya**

Parcel·la «El cub del Benet» (vinya en vas 55 anys).

### **Terreny**

Terra negra prima, d'argiles calcàries amb tapassot. Serra del Montmell.

### **Vinificació**

Collita a mà amb caixes de 10 kg:

- 30% del raïm, maceració carbònica en inoxidable.
- 20% del raïm, maceració amb pells durant 4 dies, premsat i fermentació en àmfores (sense pells).
- 50% del raïm, maceració i fermentació amb pells durant 14 dies en àmfores.
- Posterior afinament de 3 mesos amb botes de castanyer de 500l.

### **Fermentació**

Llevat autòcton.

### **Recipient fermentació**

Àmfora, castanyer, inoxidable.

### **Producció total**

Edició limitada: 1.278 ampolles.

**No filtrat, no clarificat, total sulfits: <10mg/l, 12% alcohol**

### **Data recomanada d' inici de consum**

Juliol- agost 2017, és un vi amb llarga vida que pot romandre a l'ampolla molts anys.

### **Recomanacions de consum i servei**

Decantar si és possible, o bé obrir l'ampolla amb antelació al seu consum.