



Via Fora Sumoll 2016

Motivación: Firmeza en las situaciones exigentes de la vida pero necesarias para aprender a afrontarlas. Autenticidad de lo autóctono. Homenaje a los labriegos y las variedades de mi infancia.

Uva

94% Sumoll, 6% Marcellan.

Viña

Parcela «El cub del Benet» (viña en vaso 55 años).

Terreno

Tierra negra fina, de arcillas calcáreas con «tapassot». Serra del Montmell.

Vinificación

Cosechado a mano en cajas de 10 kg:

- 30% de la uva, maceración carbónica en inoxidable.
- 20% de la uva, maceración con piel durante 4 días, prensado y fermentación en ánforas (sin piel).
- 50% de la uva, maceración y fermentación con piel durante 14 días en ánforas.
- Posterior afinamiento de 3 meses en barriles de castaño de 500l

Fermentación

Levadura autóctona.

Recipiente fermentación

Ánfora, castaño, inoxidable.

Producción total

Edición limitada: 1.278 botellas.

No filtrado, no clarificado, total sulfitos: <10mg/l, 12% alcohol

Fecha recomendada de inicio de consumo

Julio-agosto 2017, es un vino con larga vida que puede permanecer en la botella muchos años.

Recomendaciones de consumo y Servicio

Decantar si es posible, o abrir la botella con antelación a su consumo.