



## Via Fora Sumoll 2020

### **Motivació:**

És un vi que neix de la fermesa en les situacions difícils de la vida, on la nostra identitat pot quedar reduïda a l'oblit. És un homenatge als pagesos savis que han set fermes conservadors de vinyes velles, el nostre patrimoni cultural i vitivinícola arreu del territori.

**Apel·lació:** Vi de taula (Regió Penedès)

**Vinyes:** El Cup del Benet (Masllorenç 1965)

**Edició Limitada:** 1100 bot

**Varietat:** 100% Sumoll

**Viticultura:** Ecològica biodinàmica

**Sòl:** Argilo calcari de poca profunditat

**Podar:** Vas tradicional

**Exposició:** Nord sud

**Alçada:** 300 m

**Clima:** Mediterrani

**Vinificació:** Verema manual. Maceració de raïm sencer durant 9 dies (maceració carbònica). Premsat suau. Fermentació espontània amb llevat autòcton en inoxidable. Criança sobre lies fines en bóta de castanyer durant 4 mesos.

No Filtrat, No clarificat, Sulfit total: 8mg/l  
Alcohol: 12 %



## Via Fora Sumoll 2020

### **Motivación:**

Es un vino que nace de la firmeza en las situaciones difíciles de la vida, en las que nuestra identidad puede quedar reducida al olvido. Es un homenaje a los payeses sabios que han sido firmes conservadores de viñas viejas, nuestro patrimonio cultural y vitivinícola en todo el territorio.

**Apelación:** Vino de mesa (Región Penedès)

**Viñas:** El Cup del Benet (Masllorenç 1965)

**Edición Limitada:** 1100 bot

**Variedad:** 100% Sumoll

**Viticultura:** Ecológica biodinámica

**Terreno:** Argilo-calcáreo de poca profundidad

**Poda:** Vaso tradicional

**Exposición:** Norte-sur

**Altura:** 300 m

**Clima:** Mediterráneo

**Vinificación:** Vendimia manual. Maceración de uva entera durante 12 días, (maceración carbónica. Prensado suave. Fermentación espontánea con levadura autóctona en inoxidable. Crianza sobre lías finas en barrica de castaño durante 4 meses.

No Filtrado, No clarificado Sulfitos totales: 8 mg/l

Alcohol: 12%



## Via Fora Sumoll 2020

**Motivation:**

It is a wine that is born from the strenght in the difficult situations of life, in which our identity can be reduced to oblivion. It is a tribute to the wise peasants who have been determined caretakers of the old vineyards, our cultural and viticultural heritage throughout the territory.

**Appeal:** Table wine (Region Penedès)

**Vineyards:** El Cup del Benet (Masllorenç 1965)

**Limited edition:** 1100 bot

**Variety:** 100% Sumoll

**Farming:** Ecological biodynamic

**Soil:** Shallow limestone red clay

**Pruning:** Gobelet

**Exposition:** North-South

**Height:** 300 m

**Climate:** Mediterranean

**Vinification:** Hand harvested. Wholegrapes maceration for 9 days (carbonic maceration). Gently pressed. Spontaneous fermentation from autochthonous yeast in stainless steel tank . Aged on fine lees in chesnut barrel for 4 months.

Not Filtered, Not clarified, sulphites: 8 mg/l tot.

Alcohol: 12 % vol.