



Via Fora sumoll 2019

Motivació: Es 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 sigut fermes conservadors del nostre patrimoni cultural i vitivinícola arreu del territori del nostre estimat país.

Edició limitada: 1.290 ampolles

Raïm: 100% sumoll

Agricultura: ecològica amb criteris biodinàmics

Vinya: vinya en vas de 56 anys

Paratge: El Cup d'en Benet, Serra del Montmell (Baix Penedès)

Terreny: argilo calcari de poca profunditat

Vinificació: collit a mà amb caixes de 15 kg. Maceració de raïm sencer durant 7 dies, (maceració carbònica) premsat suau, fermentació espontània en dipòsit d'inoxidable 70% i àmfora 30%.

Fermentació: llevat autòcton

Recipient fermentació: dipòsit inoxidable, àmfora

Criança: en botes de castanyer durant 4 mesos

No filtrat, no clarificat, sulfits total: <10 mg/l

Grau alcohòlic: 12%