



Via Fora sumoll 2019

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

Edición limitada: 1.290 botellas

Uva: 100% sumoll

Agricultura: ecológica con criterios biodinámicos

Viña: viña en vaso de 56 años

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

Terreno: arcillo calcáreo de poca profundidad

Vinificación: cosechado a mano con cajas de 15 kg. Maceración de uva entera durante 7 días, (maceración carbónica) prensado suave, fermentación espontánea en depósito de inoxidable 70% y ánfora 30%.

Fermentación: levadura autóctona

Recipiente fermentación: depósito inoxidable, ánfora

Crianza: en barricas de castaño durante 4 meses

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

Grado alcohólico: 12%