

SUMOLL NATURAL



NOM DEL VI: SUMOLL NATURAL
CELLER: VARIETATS D'ALÇADA, S.L.
REGIÓ: CATALUNYA
ÀREA: ALTS D'ANCOSA
ALTITUD: 600 M
ENÒLEG: JOSEP MITJANS
ANYADA: 2019
VARIETATS: SUMOLL
CULTIU: ECOLÒGIC
EDAT DE LA VINYA: +60 ANYS

SOLS: ARGILOSOS I CALCÀRIS

VINIFICACIÓ: FERMENTACIÓ EN ÀMFORES D'ARGILA DE 1.000 LITRES A TEMPERATURA CONTROLADA.

ENVELLIMENT: CRIANÇA AMB LES SEVES PELLIS EN ÀMFORES D'ARGILA DE 1.000 LITRES DURANT 6 MESOS.

FILTRAT: PER DECANTACIÓ
SENSE SULFITS AFEGITS.

ANALÍTICA:

Alcohol: 12.5%

PH: 3.60

Sucre residual: <1%

NOTA DE TAST:

Vista: Color vermell fosc amb voraviu lilós.

Nas: Intensitat notable, aromes a sotabosc i de notes vegetals. Notes de fruita vermella i lleugerament àcida.

Boca: Estructurat en atac i vellutat en boca, final llarg i persistent.

