

CAN SUMOI MONTÒNEGA

**Elaborador: Pepe Raventós
(Raventós I Blanc)**

Zona: Sin D.O. (Penedés)

Variedad: Montònega (Parellada)

Alc: 10% Vol.

Los viñedos de Can Sumoi se cubrieron con abono natural, se trabajaron con manos expertas y cuidadosas; y se recuperaron las viñas perdidas para la elaboración de vinos naturales de altitud. Haciendo también gestión forestal y de fauna para recuperar la biodiversidad.

Viñedos con cubiertas vegetales espontáneas, que dan biodiversidad, fertilidad y vida al suelo. Hacemos la poda corta en vaso. Uso de infusiones de plantas como fitoterapia para minimizar la utilización de cobre y azufre. Control de lobesia botrana por confusión sexual. Control de bajas y controles de maduración previos a la vendimia. Vendimia manual y todo prensado en bodega.

Can Sumoi Ancestral Montònega está elaborado siguiendo el método Ancestral /Pet-Nat. Tienen una fermentación alcohólica que empieza en dispuesto de inox y termina en botella. No se le añade levaduras ni azúcar.

Elaboración de vinos puros siguiendo el protocolo de mínima intervención, sin aditivos enológicos ni sulfatos.

BODEGAS RAVENTÓS I BLANC

CPI. del Roure, s/n
08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona)
T +34 93 818 32 62
info@raventos.com



Maridaje:

Acompáñalo con aperitivos, pescados blancos, sushi... ¡o también puedes disfrutarlo solo!

Tª de servicio recomendada:

8-10º

CAN SUMOI

La pasión de Pepe Raventós (Raventós I Blanc) por la recuperación de paisaje y viñedo viejo de alta montaña en el corazón del Penedés, le llevó a descubrir Can Sumoi. Una finca integrada y abandonada, datada de 1645, a 600m sobre el nivel del mar con 20ha de cepas de más de 50 años y 380ha de bosque; una bodega principal y tres masías de finales del S.XVII donde se elaboraba vino.

Finca que impresiona por la solitud del lugar que la rodea y sus magníficas vistas al Mar Mediterráneo, y donde, en tan sólo 6 vendimias, hemos recuperado todo el viñedo abandonado, plantado nuevo; y, ayudamos a proteger el bosque que la envuelve. Además de situarse en el contexto de los vinos naturales y ser reconocida como una de las 100 mejores bodegas del mundo, según la prestigiosa revista americana Wine & Spirits.

Los vinos de Can Sumoi nacieron en el 2017, todos ellos son vinos orgánicos y naturales elaborados con la menor intervención posible en todos los procesos de viticultura y vinificación.

Can Sumoi, es un ejemplo de recuperación del paisaje, de la cultura vitivinícola y de que la agricultura es la manera más natural de proteger el bosque.

