



CAN SUMOI MUNTANYA 2024

Elaborador: Raventós i Blanc

Zona: Penedés

Variedad: Macabeo y Xarel·lo

Alc: 11,97% Vol.

Viñedos:

Viñedos de altura, Montañas del Montmell, a una altitud de 400 a 700m. Viñedos de entre 40 y 60 años con una conducción en vaso y espaldera.

Elaboración:

Este espumoso Extra Brut se elabora con uvas seleccionadas, despalilladas y pisadas suavemente en atmósfera inerte. Tras un prensado a baja presión, la fermentación alcohólica se realiza en acero inoxidable a 17-19°C con levaduras indígenas durante 12 a 17 días. La segunda fermentación sigue el método tradicional, con una crianza media de 12 meses en rima. El degüelle se indica en la contraetiqueta.

¿Qué esperar de este vino?

En boca es seco, fresco y elegante, con una burbuja fina y bien integrada.



Maridajes:

Ideal para acompañar mariscos, ostras, sushi, ceviches o como aperitivo. También armoniza muy bien con quesos frescos o platos de cocina mediterránea ligera

Tª de servicio recomendada:
6-8°C

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.

