

LA FITA

Vins personals

Sumoll Negre



100% Sumoll Negre del primer bancal



4 meses en damajuanas de vidrio de 54L



4 meses en roble americano y francés de 225L

VIÑEDO

Viñedo joven, plantado sobre suelo arenoso en Can Catassús por la familia de Cal Nogués. Conducción en emparrado. El primero de 4 banales, pendiente aprox del 5%. Orientación sud-este. Viticultura ecológica. DO Penedès. Vendimiado el 25 de Agosto de 2022

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 15kg, entrada de la uva sin rapa en depósito de acero inoxidable. Fermentación a temperatura de 23 °C aprox haciendo un “pigeage” diario durante 7 días, momento en que se descuba, no se presan las pieles. Acaba la fermentación y seguidamente entra en 2 barricas de 225L de roble americano de 2n i 3r año y una de francés de 2n año, también en dos damajuanas de vidrio de 54L. Al cabo de 4 meses hacemos el “assemblage” de todo y se embotella. Maloláctica hecha en barrica. Embotellado el 6 de febrero de 2023 en día fruta.

AÑADA 2022

Después de un 2021 muy seco (312 L/m²) el año agronómico 2022 empezaba con esperanzas de recuperar las reservas hídricas de la planta, con buenas precipitaciones el setiembre, octubre y noviembre. No obstante un inicio de año prácticamente sin ninguna gota de agua llevo a la planta a iniciar el ciclo vegetativo justa de agua. Por suerte la primavera fue lluviosa y la planta pudo desarrollar buena vegetación, fueron lluvias bien caídas con prácticamente ninguna incidencia de mildiu y oídio. La maduración del fruto siguió un buen ritmo con pequeñas lluvias puntuales y una temperatura media de 1°C superior al promedio de los últimos 15 años. La añada 2022 ha sido seca (393,9 l/m²) y con temperaturas elevadas. Sanidad vegetal excelente

Harvest 2022

