

LA FITA

Vins personals

Sumoll Negre



100% Sumoll Negre de la primera feixa



5 mesos en roure americà i francès de 225L

VINYA

Vinya jove plantada sobre sòl sorrenc a Can Catassús per la família de Cal Nogués. Conducció en emparrat. La primera de 4 feixes, pendent aprox del 5%. Orientació sud-est. Viticultura ecològica. DO Penedès. Veremat el 21 d'agost de 2023

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes de 15kg, entrada en dipòsit d'acer inoxidable del raïm sense rapa. Fermentació a temperatura de 23 °C aprox fent un "pigeage" diari durant 8 dies, moment en que es descuba, no es premsen les pells. Acaba la fermentació i seguidament entren en 4 botes de 225L de roure americà de 3r i 4rt any i una de francès de 3r any. Al cap de 5 mesos es fa "l'assemblage" de tot i s'embotella. Malolàctica feta en bota. Embotellat el març de 2024. Producció de 1924 ampolles de 75cl i 50 màgnams.

ANYADA 2023

La verema 2023 ha estat extrema, veníem del 2021 i 2022 molt secs on la planta havia esgotat pràcticament les reserves hídriques i el 2023 començava igual de sec sense precipitacions el novembre, gener, març i abril. Situació que junt a unes temperatures 1°C superior al promig dels últims 16 anys ha portat al col·lapse de moltes plantes. Parlant del fruit, la producció ha estat un 50% menor de la mitjana dels últims 10 anys amb una maduració aturada per la manca d'aigua, concentrant-ne així l'acidesa.

La precipitació en any agronòmic ha estat 267,5 l/m² mentre la mitjana 506,91 l/m²

L'anyada 2023 marcarà un abans i un després al Penedès.

Anyada 2023

