



## CA N'ESTRUC BI SUMOLL 2016

<b>TIPO DE VINO:</b>	Tinto seco.
<b>ORIGEN:</b>	Laderas de Montserrat, Esparreguera.
<b>VARIEDAD:</b>	Sumoll.
<b>VITICULTURA:</b>	Ecológica.
<b>ALTITUD DE LAS VIÑAS:</b>	150 m.
<b>TIPO DE SUELO:</b>	Arcilla y sauló.
<b>EDAD DE LAS VIÑAS:</b>	60 años.
<b>DENSIDAD DE PLANTACIÓN:</b>	3.000 cepas por hectárea.
<b>FECHA DE VENDIMIA:</b>	29 de septiembre.
<b>VENDIMIA:</b>	Manual en pequeñas cajas de 15 kg.
<b>ELABORACIÓN:</b>	Las uvas se despalillaron a mano y fermentaron con levaduras salvajes en dos ánforas de 200 L con 7 días de maceración con las pieles. Elaborado sin sulfitos añadidos ni otros aditivos.
<b>CRIANZA:</b>	La crianza se realizó sobre lías en las mismas ánforas.
<b>FECHA DE EMBOTELLADO:</b>	En junio de 2017, directamente desde la ánfora, por gravedad, sin clarificar ni filtrar.
<b>GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:</b>	13% vol.
<b>PRODUCCIÓN:</b>	478 botellas.