

SUMOLL DE SOLERGIBERT

DADES GENERALS



Anyada	2021
Producció	1768 ampolles
Varietats	Sumoll 100%
Vinya	Viudet (82 anys) Matamala (78 anys)
Elaboració	Fermentació en inoxidable i maceració amb les pells i una part de rapa, durant vuit dies amb remuntats i enfonsats de barret lleugers cada dia
Criança	9 mesos en inoxidable 5 mesos en bota vella de roure francès 1 any i mig en ampolla
Embotellat	Novembre de 2022

CLIMATOLOGIA

L'anyada 2021 ha estat marcada per l'efecte de la plaga del fong míldiu de l'estiu anterior. Aquest fong va assecar una gran part de les fulles dels ceps, cosa que va dificultar que els ceps acumulessin energia per la brotada de l'any següent. Això, sumat a l'hivern sec i a la glaçada del 18 d'abril (-0,4°C), quan algunes de les varietats ja havien començat a brotar, va comportar una brotada lenta dels ceps.

Les pluges d'abril i maig van anar molt bé, però juny i juliol van ser molt secs. A principis d'agost hi va haver una onada de calor molt forta, amb quatre dies superant els 40°C. Els ceps van patir bastant i el raïm era molt petit, però els 23 litres del 25 d'agost van ajudar molt.

A partir d'aquí, va anar plovent bastant sovint, provocant un creixement accelerat del raïm. Es va collir un raïm sa gràcies a la selecció i a la bona gestió de la vinya en l'últim mes abans de la verema.

NOTA DE TAST

ANÀLISI

Grau alcohòlic	11,80 %
Acidesa	5,4 g/L (Tartàric)
Sulfurós total	45 mg/L

A LA VISTA Color violeta molt viu.

AL NAS Fruits del bosc, cirera, especiat.

A LA BOCA Tens, viu, fresc.