COME AND SEE US:
Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTACT US:
Phone (+34) 932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISIT OUR WEBSITE:
https://cuvee3000.com/en

LA FITA SUMOLL TINTO

LA FITA, Penedés

2024 46301 75 CL

La vendimia 2024 se podría definir como el inicio de la recuperación. Tras tres años de extrema sequía, con una media de 324,5 l, en 2024 las lluvias han sido de 411,5 l. El año agronómico comenzó con un otoño e invierno más bien secos, pero con una buena cantidad de lluvias en primavera (marzo y abril), época de brotación de la planta, lo que favoreció un buen desarrollo vegetativo y permitió afrontar la vendimia con garantías. Las temperaturas medias, por otra parte, marcaron un nuevo máximo, situándose en 16,7 °C respecto a los 15,39 °C de media de los últimos 18 años. Cabe destacar en este 2024 la aparición del mosquito verde, con una afectación moderada en algunas zonas. En resumen, un año que aporta optimismo en el Penedés, donde volvemos a la normalidad tras años extremos, con vinos frescos, equilibrados y muy bebibles.



Grape varieties
100% Sumoll

Origin
Spain, Catalonia, Penedés

Soil
sandy soil

Vinification
de-stemming, 7-day maceration with “pigeage”, alcoholic fermentation with indigenous yeasts in stainless steel tanks, final fermentation in used oak barrels and demijohns

Ageing
4 months in used 225-liter American oak barrels and 54-liter demijohns. Avoids the woody taste but wants large pores to better polymerize the sumoll tannins

Characteristics
Red, Natural, Still, Profound and mineral

Properties
Alcohol: 11 %, Ph: 3,05, SO2: 19, Residual sugar: 0,50 g/l

Also appears in:
Price: 10 - 20€

Producción: 2.234 botellas

