VEN A VERNOS:
Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:
T (+34)932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISITA NUESTRA WEB:
https://cuvee3000.com/

Variedades
100% Sumoll

Origen
España, Cataluña, Penedés

Suelo
arenoso, plantado en Can Catassús por la familia de Cal Nogués, conducción en emparrado, el primero de 4 bancales, pendiente aprox. del 5%

Vinificación
vendimia manual 29 de agosto de 2024, entrada de la uva sin rapa en depósito de acero inoxidable, fermentación a temperatura de 23 ºC aprox. haciendo un remontado diario durante 7 días, momento en que se descuba, no se prensan las pieles

Crianza
acaba la fermentación alcohólica y seguidamente entra en 4 barricas de 225 l de roble americano de 4rt y 5t año y una de francés de 4rt año, fermentación maloláctica en estas mismas barricas, al cabo de 6 meses “assemblage” de todo, embotellado en abril de 2025

Características
Tinto, Natural, Tranquilo, Profundo y mineral

Propiedades
Alcohol: 11 %, Ph: 3,05, SO2: 19, Azúcar residual: 0,50 g/l

También aparece en:
Precio: Entre 10 - 20€



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.

Producción: 2.234 botellas

