



100% Sumoi

El vi és molt franc. Al nas trobem notes de fruites vermelles (cireres, maduixes) i notes d'herbes i pell de raïm. En boca trobem molta estructura, intensitat de fruites vermelles, bona acidesa, uns tanins marcats i interessants i un peculiar postgust.

Temperatura aconsellada de consum:
14-16°C

Nosaltres li diem el vi "anti-Parker" ja que no destaca en cap de les virtuts que busca el prescriptor en els seus vins preferits i això el fa únic i diferent. La manca de sulfits afegits i de restes de sucres fa que sigui un vi molt adequat per a persones sensibles al sulfurós o al consum de begudes alcohòliques.

Alcohol: 13.5%

Mèdol Selecció

Sumoi 2019

Vinyes velles conreades en agricultura ecològica i situades a la Nou de Gaià, municipi del Tarragonès, a uns 4 km en línia recta al mar Mediterrani. Els sòls són franc-sorrencs de baixa fertilitat. El raïm madura perfectament gràcies a un clima càlid i a la marinada. Una vegada collit el raïm es desrapa i es guarda en tancs d'acer inoxidable per començar una maceració de 7 dies entre 22 i 24°C. Una vegada acabada la maceració, el raïm es premsa, separant el vi de les baixes pressions del d'altres pressions anomenat "vi de premsa", que es destina per fer el vi Mèdol Selecció. Posteriorment es procedeix a omplir àmfors de 300 litres fetes per l'artesà ceramista Carles Llarch, de Fontrubí. La resta de Sumoi es guarda en tancs d'acer inoxidable. El vi roman en àmfora una mitjana de 3 mesos, ja que volem que porti suavitat i estructura però que alhora no es noti el seu pas per la mateixa àmfora. En cap moment hem afegit ni clarificants, ni estabilitzants, ni sulfurós o succedanis. És un vi que no conté cap mena de conservant ni sulfits afegits, sols raïm, més natural impossible!



100% Sumoi

El vino es muy franco. En nariz encontramos notas de frutas rojas (cerezas, fresas) y notas de hierbas y piel de uva. En boca encontramos mucha estructura, intensidad de frutas rojas, buena acidez, taninos marcados e interesantes y un peculiar postgusto.

Temperatura aconsejada de consumo:
14-16°C

Nosotros le decimos el vino "anti-Parker" ya que no destaca en ninguna de las virtudes que busca el prescriptor en sus vinos preferidos y esto lo hace único y diferente. La falta de sulfitos añadidos y de restos de azúcares hace que sea un vino muy adecuado para personas sensibles al sulfuroso o al consumo de bebidas alcohólicas.

Alcohol: 13.5%

Mèdol Selecció

Sumoi 2019

Viñas viejas cultivadas en agricultura ecológica y situadas en la Nou de Gaià, municipio del Tarragonès, a unos 4 km en línea recta al mar Mediterráneo. Los suelos son franco-arenosos de baja fertilidad. Una vez cosechada la uva, se derrapa y se guarda en tanques de acero inoxidable para comenzar una maceración de 7 días entre 22 y 24°C. Una vez terminada la maceración, la uva se prensa, separando el vino de las bajas presiones del de altas presiones llamado "vino de prensa", que se destina para hacer el vino Mèdol Selecció. Posteriormente se procede a llenar ánforas de 300 litros hechas por el artesano ceramista Carles Llarch, de Fontrubí. El resto de Sumoi se guarda en tanques de acero inoxidable. El vino permanece en ánfora una media de 3 meses, ya que queremos que aporte suavidad y estructura pero que a la vez no se note su paso por la misma ánfora. En ningún momento hemos añadido ni clarificantes, ni estabilizantes, ni sulfuroso o sucedáneos. Es un vino que no contiene ningún tipo de conservante ni sulfitos añadidos, sólo uva, más natural imposible!



100% Sumoi

The wine is very frank. On the nose we find notes of red fruits (cherries, strawberries) and notes of herbs and grape skin. In the mouth we find a lot of structure, intensity of red fruits, good acidity, marked and interesting tannins and a peculiar aftertaste.

Recommended consumption
temperature: 14-16°C

We call it the "anti-Parker" wine as it doesn't stand out in any of the virtues the prescriber seeks in their favorite wines and that makes it unique and different. The lack of added sulfites and remnants of sugars makes it a very suitable wine for people who are sensitive to sulfur or the consumption of alcoholic beverages.

Alcohol: 13.5%

Mèdol Selecció Sumoi 2019

Old vineyards cultivated in ecological agriculture and located in the Nou de Gaià, municipality of Tarragona, about 4 km in a straight line to the Mediterranean Sea. The soils are low-fertility sandy loam. The grapes ripen perfectly thanks to a warm climate and marinade. Once harvested, the grapes are peeled and stored in stainless steel tanks to begin a 7-day maceration between 22 and 24°C. Once the maceration is over, the grapes are pressed, separating the low-pressure wine from the high-pressure wine called "press wine", which is used to make Mèdol Selecció wine. Afterwards, amphorae of 300 liters made by the ceramic craftsman Carles Llarch, from Fontrubí, are filled. The rest of Sumoi is stored in stainless steel tanks. The wine remains in the amphora for an average of 3 months, as we want it to provide softness and structure but at the same time avoid to notice its passage through the amphora. We have not added any clarifiers, or stabilizers, or sulfur or substitutes. It is a wine that does not contain any preservatives or added sulfites, only grapes, more natural impossible!