

NOTA DE TAST SUMOLL NEGRE 2017

Neix d'una vinya vella de sumoll, la vinya del viudet situada a la zona del Grifollé. És una vinya vella, plantada en vas, on la majoria de feines es fan manuals, ja que les passades son molt estretes i gairebé no s'hi passa.

L'anyada 2017, va ser una anyada amb poques pluges i estiu molt calorós, precedit d'una gelada tardana el dia 28 d'abril que va afectar una part del sumoll minvant fort la producció. Tot i així, el dia 6 de setembre, vam veremar 1.260 kg de sumoll els quals ens van proporcionar aquestes 900 ampolles d'aquesta anyada.

El vi, presenta un color cirera amb tons rubí, brillant de capa mitja-baixa i molt àgil a la copa. Quan l'apropem al nas, el sumoll ens aporta unes notes afruitades de cirera i gerd, deixant pas a un fons més especiat que anirà creixent a mesura que passi el temps i records de subtils fumats. A la boca, entrada suau i gran fluïdesa ens portarà a notar una molt bona acidesa acompanyada de records salins, sensacions de vinya i argila que ens apropa al paisatge que envolta la vinya i un final de boca que ens fa que el vi sigui subtil i elegant alhora.