

# Extincta vitis

... la recuperació de l'oblit del Sumoll blanc



Color groc amb matisos verdosos, d'aspecte nítid.

És un vi amb sorprenents matisos frescos on destaquen les notes d'herbes aromàtiques Mediterrànies (romaní, farigola, fonoll, maria Lluïsa) acompanyades de records d'hidrocarburs. En un segon terme s'aprecien les fruites cítriques, tiòliques i el préssec.

En boca es sec, amb força cos i nervi. En post gust apareixen sensacions lleugerament amargues que li atorga persistència.

Servir entre 10-12° C.

Ideal per acompanyar formatges cremosos, tot tipus d'amanides i tapes. Combina perfectament amb tot tipus de marisc, crustacis i carns d'aviram.

## Tipus de producte

Blanc sec. Anyada 2020. Embotellat maig 2021  
DO Catalunya

## Tipus de raïm

100% Sumoll blanc  
Conducció tradicional en vas  
Collita manual, setembre del 2020  
Localització. Salomó, Alt Camp

## Elaboració

Pre maceració de 8 hores a 15°C. Fermentació i maceració en fred (màxim 16°C). Sense Criança

Graduació 11.50 % vol.